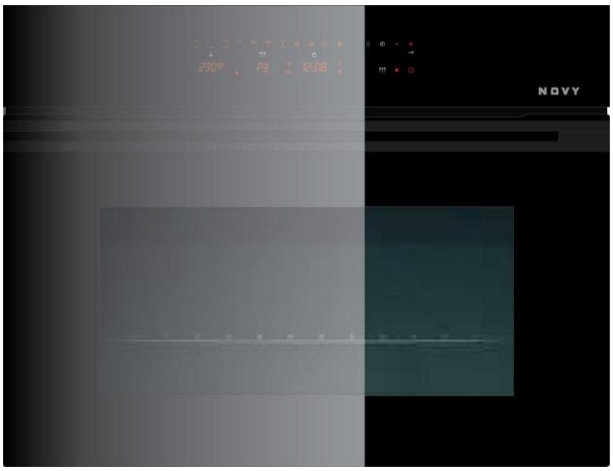


NL -	**België Nederland**	**Gebruiksaanwijzing en installatievoorschriften**	**p. 02**
FR -	**Belgique France**	**Mode d’emploi et d’installation**	**p. 29**

2922

NOVY®

v 1.1

Beste klant,

Hartelijk dank voor het kiezen van dit **NOVY**-product.

Om er zeker van te zijn dat uw apparaat optimaal presteert, dient u deze gebruiksaanwijzing aandachtig door te lezen.

BEWAAR DE DOCUMENTATIE BIJ DIT PRODUCT VOOR LATER GEBRUIK.

Houd de gebruiksaanwijzing altijd bij de hand. Indien u dit apparaat aan iemand uitleent, vergeet dan niet dit boekje mee te geven!

U kunt deze gebruiksaanwijzing ook downloaden via **www.novy.be**

Inhoud

Veiligheidsinstructies **4**
Beschrijving van de oven **6**
Omschrijving van functies 7
Ingebruikname **8**
1) De klok instellen 8
2) Waterhardheid instellen 8
3) IJking 9
Functies **10**
Veiligheidsblokkering 10
Timer 10
Kookfuncties **11**
Stoomfunctie 11
Opwarmen & Steriliseren 11
Speciale Functies **12**
Groenten koken 12
Vis koken 12
Vlees koken 13
Bijgerechten koken 13
Water bijvullen **14**
Als de oven werkt... ..... **15**
Een kookcyclus onderbreken 15
Instellingen wijzigen 15
Een kookcyclus annuleren 15
Einde van een kookcyclus 15
Resterend water in de oven 15
Gebruik, tabellen en suggesties **16**
Gebruik van accessoires 16
Reiniging en onderhoud **21**
De binnenkant reinigen 21
De geleiders verwijderen 21
De ovendeur verwijderen 21
Ontkalking 22
Geschikte ontkalkingsmiddelen 22
Ontkalkingsprocedure 23
Reiniging van de oven **24**
Buitenkant 24
Binnenkant 24
Accessoires 24
Wat te doen bij storingen? **25**
Het lampje vervangen 25
Technische gegevens **26**
Displays 26
Specificaties 27
Milieubescherming **27**
Installatieinstructies **28**
Vóór de installatie 28
Na de installatie 28
Installatie **60**

Veiligheidsinstructies

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

VEILIGHEID VAN KINDEREN EN KWETSBARE MENSEN

WAARSCHUWING! Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan van een volwassene of van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- **WAARSCHUWING:** Houd kinderen uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren. Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten.
  Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.

ALGEMENE VEILIGHEID

Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:

– personeelskeukens in winkels, kantoren of andere werkomgevingen,

– boerderijen,

– door gasten in hotels, motels en andere residentiële omgevingen,

– bed-and-breakfast accomodaties.

- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.

Veiligheidsinstructies

- **Opgelet!** Plaats de snoeren van andere elektrische apparaten nooit tussen de hete deur van de oven. Het isolatiemateriaal van het snoer kan smelten. **Gevaar voor kortsluiting!**
- Leun of zit niet op de open deur van de oven. Dit kan de oven beschadigen, vooral bij de scharnieren. De deur kan een maximaal gewicht van 8 kg dragen.
- De roosters kunnen een gewicht dragen van maximaal 8 kg. Overschrijd dit gewicht niet om schade te voorkomen.

INSTALLATIE

- In het elektrische deel van de installatie is een inrichting voorzien, die het mogelijk maakt om het apparaat met een contactopeningsafstand van ten minste 3 mm meerpolig van het net te scheiden.
- Daarvoor geschikt scheidingsmechanismen zijn bijv. beveiligingsschakelaar, zekeringen (schroefzekeringen kunnen uit de houder worden gedraaid), aardlekschakelaar en beveiligingen.
- De aanraakbeveiliging dient door de inbouw gegarandeerd te zijn.

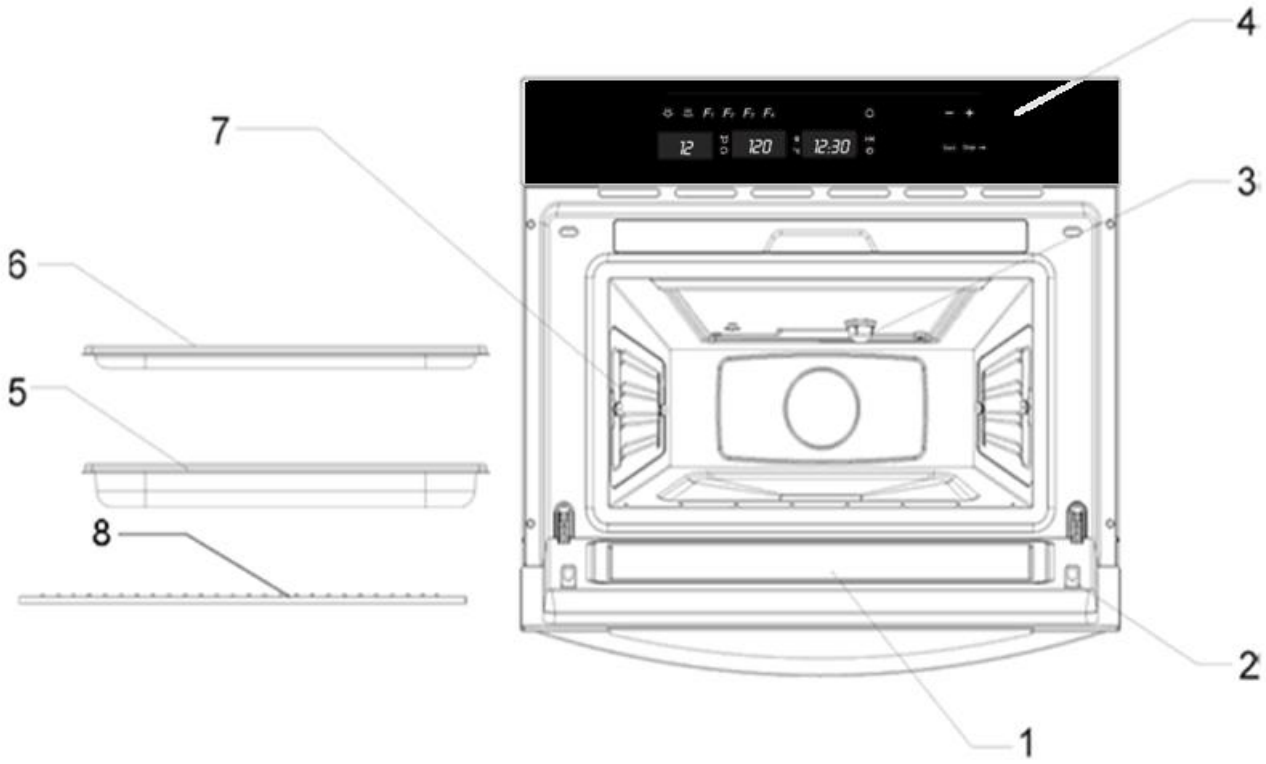
REINIGING

- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Gelieve de aanwijzingen over de reiniging in “Reiniging en onderhoud van de oven” in acht te nehmen.

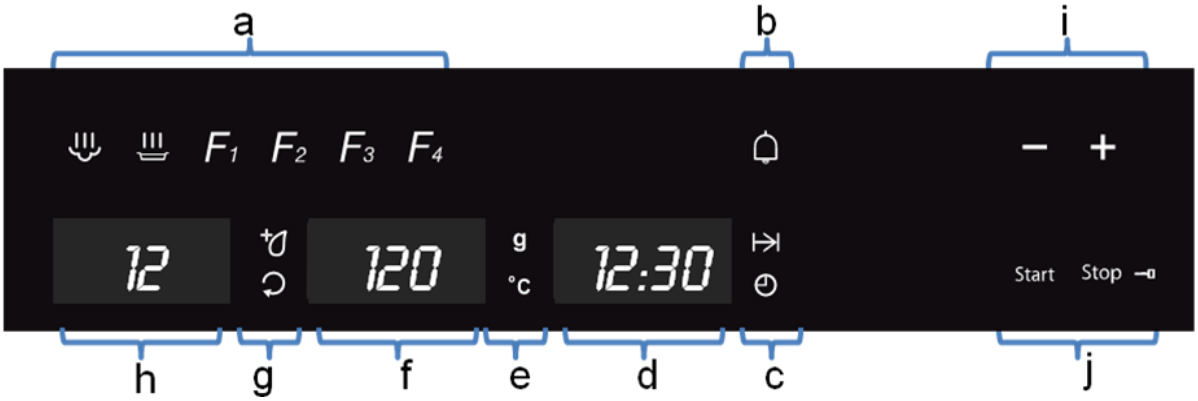
REPARATIE

- **WAARSCHUWING:** Zet de stroomtoevoer uit alvorens onderhoud te plegen.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Alle reparaties of onderhoud, in het bijzonder van onderdelen onder stroom, mogen alleen door de fabrikant erkende vakmensen worden uitgevoerd.

Beschrijving van de oven



1. Glazen deur
2. Haak
3. Lampje
4. Bedieningspaneel
5. Inox schaal
6. Geperforeerde inox schaal
7. Geleiders
8. Rooster



a. Functie - Indicators / sensortoetsen

b. Lampje timer
c. Klok / duur / voedselsoort lampjes

d. Klok / duur / voedselsoort display en sensortoets
e. Temperatuur / voedselgroep sensortoets
f. Temperatuur / gewicht display en sensortoets
g. Lampjes waterniveau / ontkalking
h. Waterniveau / ontkalking display en sensortoets
i. «+» en «–» sensortoetsen

j. Start / Stop / Veiligheidsblokkering sensortoetsen

Beschrijving van de oven

Omschrijving van functies

Symbool	Functie	Voedsel
	Stoom	Koken van alle soorten groenten, rijst, granen en vlees. Sap uit bessen halen. Tegelijkertijd ontdooien en koken van groenten.
	Opwarmen & Steriliseren	Opwarmen van borden en kant-en-klaar maaltijden. Steriliseren/inkoken van fruit.
	Groenten koken	Verschillende soorten groenten koken.
	Vis koken	Verschillende soorten vis koken.
	Vlees koken	Verschillende soorten vlees koken.
	Bijgerechten	Verschillende soorten bijgerechten koken.

Ingebruikname

Nadat u uw oven voor het eerst aansluit of na stroomuitval zal de klokdisplay knipperen om aan te geven dat de weergegeven tijd niet juist is.

De oven werkt niet totdat de klok, waterhardheid instelling en de ijking is ingesteld.

Om de klok en de waterhardheid instellingswaarde in te stellen, dienen volgende stappen uitgevoerd te worden.

1) De klok instellen

Om de klok in te stellen, ga als volgt te werk:

1. Druk op de **Klok** toets. De uurcijfers beginnen te knipperen (niet nodig als uw stoomoven voor de eerste keer wordt aangesloten of na stroomuitval).
2. Druk op "**+**" en "**–**" om het juiste uur in te stellen.
3. Druk weer op de **Klok** toets om de minuten in te stellen. De minutencijfers beginnen te knipperen.
4. Druk op "**+**" en "**–**" om de juiste minuten in te stellen.
5. Om te bevestigen druk nogmaals op de Klok toets.

Klok tonen/verbergen

Als u de weergave van de klok vervelend vindt, kunt u deze verbergen door de Klok insteltoets 3 seconden in te drukken. De puntjes tussen de uren en de minuten knipperen, maar de rest van de klokdisplay wordt verborgen.Als u de klokdisplay weer wilt zien, drukt u weer 3 seconden op de Klok insteltoets

2) Waterhardheid instellen

Het apparaat heeft een systeem dat automatisch aangeeft wanneer er weer ontkalkt moet worden.

Het systeem kan geoptimaliseerd worden voor huishoudens met erg zacht water (ook door waterontharding apparaten) en erg hard water door de gebruikersinstellingen te veranderen naar de relevante waterhardheid (zie tabel hieronder).

Om de waterhardheidinstelling in te stellen, de volgende stappen volgen:

1. Druk op de **Ontkalkings**toets. De hardheidcijfer beginnen te knipperen op de Ontkalkingsdisplay (niet nodig als uw stoom ovenvoor de eerste keer wordt aangesloten of na stroomuitval).
2. Druk op "**+**" en "**–**" om de juiste waterhardheid instellingswaarde in te stellen volgens de tabel hieronder.
3. Druk weer op de **Ontkalkings**toets om de instelling in te stellen. De Ontkalkingsdisplay gaat uit.

Type	Waterhardheid				Display
	Ca + Mg (ppm)	Engelse graad [°eH]	Franse graad [°dF]	Duitse graad [°dH]	
Zacht water	0 t/m 150	0 t/m 11	0 t/m 15	0 t/m 8	1
Middelhard water	151 t/m 350	12 t/m 25	16 t/m 35	9 t/m 20	2
Hard water	351 t/m 500	26 t/m 35	36 t/m 50	21 t/m 28	3

Ingebruikname

3) IJking

Nadat u de waterhardheid heeft ingesteld verschijnt ---- op het display en het waterniveau lampje brandt.

1. Verwijder de watertank en sluit de stoomovendeur.
2. Wacht totdat het display en watertanklampje uitgaan.
3. Open de stoomovendeur en plaats de watertank terug tot deze vastklikt.

De stoomoven is nu klaar voor gebruik.

.

Functies

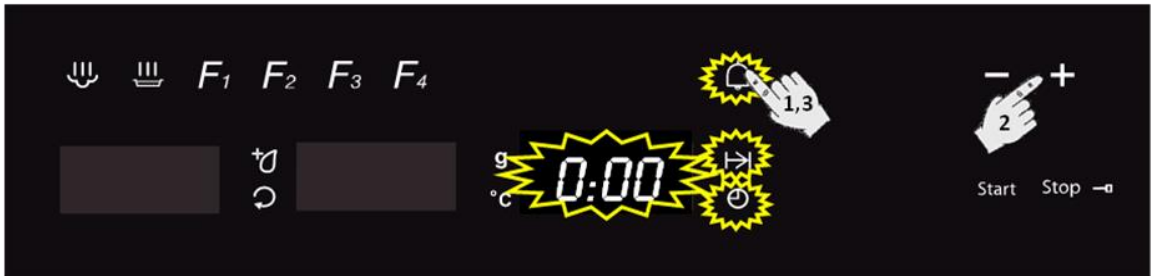
Veiligheidsblokkering

Het functioneren van de oven kan worden geblokkeerd (bijvoorbeeld om te zorgen dat kinderen hem niet kunnen gebruiken).

1. Druk 3 seconden op de **Stop** toets om de oven te blokkeren. U hoort een geluidssignaal en op het **display** verschijnt het woord "SAFE". De oven is nu geblokkeerd en kan niet gebruikt worden.
2. Druk weer 3 seconden op de **Stop** toets om de oven te deblokkeren. U hoort een geluidssignaal en op het **display** verschijnt de tijd weer.

Timer

De timer functioneert als een kookwekker. Hij kan apart en onafhankelijk van alle andere functies gebruikt worden.



Om de timer in te stellen, ga als volgt te werk:

1. Druk op de **Timer** toets. De functietoets gaat branden en de Klok display begint te knipperen.
2. Druk op “**+**” en “**–**” om het timerwaarde in te stellen.
3. Druk op de **Timer** toets om te bevestigen. De timer begint af te tellen.

Als de ingestelde tijd voorbij is piept de oven drie keer en dat wordt elke 30 seconden herhaald of totdat u de **timer** of **stop** toets indrukt.

Terwijl de timer loopt brandt het timerlampje. De display en lampjes laten het volgende zien:

1. Als er geen functie loopt, de klokdisplay laat de aftellende timer zien.
2. Als er een actieve functie is, de display en lampjes laten de gewone functieinstellingen zien. Om de overgebleven timer tijd te zien op de timertoets drukken. De klokdisplay laat kort de timer zien en gaat verder met de functie-indicaties na 10 seconden of als de timertoets weer wordt ingedrukt.

Kookfuncties

Stoomfunctie

Gebruik deze functie om alle soorten groenten, rijst, granen en vlees te koken. Hij is ook geschikt om sap uit bessen te halen of voor het tegelijkertijd ontdooien en koken van groenten.

1. Druk op de **Stoom Functie** toets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Temperatuur**toets om de gewenste waarde in te stellen. Het bijbehorende lampje begint te knipperen. Als u deze toets niet indrukt, werkt de oven op 100 ºC.
3. Druk op de "**+**" en "**–**" toetsen om de temperatuur te veranderen.
4. Druk op de **Duur** toets om de werktijd te veranderen. Het bijbehorende lampje begint te knipperen. Deze instelling is optioneel. Ga naar punt 6 als u geen duur wilt instellen.
5. Selecteer de werktijd die u wilt door op "**+**" en "**–** " te drukken (bijvoorbeeld, 20 minuten).
6. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken.

Opwarmen & Steriliseren

Gebruik deze functie om borden en kant-en-klaarmaaltijden op te warmen en om fruit te steriliseren en in te koken.

1. Druk op de **Opwarm Functie** toets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Voedselgroep toets** om de voedselsoort te veranderen. Het bijbehorende lampje begint te knipperen.
3. Druk op de "**+**" en "**–**" toetsen om het programma te veranderen, bv. "r 01" (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken.

Programma	Soort voedsel	Temperatuur ºC	Tijd (min)	Instructies
r 1	Borden	100°C	13	
r 2	Kant-en-klaarmaaltijden / diepvries	100°C	18	Verwijder deksel van pot en zet op rooster.
r 3	Bonen	100°C	35	**Steriliseren:**
r 4	Kersen	80°C	35	De tijden en temperaturen zijn voor 1L weckpotten.
r 5	Pruimen	90°C	35	

Speciale Functies

Groenten koken – *F1*

Gebruik deze functie om de groenten uit onderstaande tabel te koken.

1. Druk op de **Groenten koken** functietoets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Voedselgroep toets** selectietoets om de voedselsoort te veranderen. Het bijbehorende lampje knippert.
3. Druk op de "**+**" en "**–**" toetsen om het programma te veranderen, bv. "A 01" (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken.

De volgende tabel toont de Groenten Koken programma's, met gewichtintervallen, en kook en rusttijden (om ervoor te zorgen dat het voedsel overal dezelfde temperatuur heeft).

Programma	Soort groente	Temperatuur ºC	Tijd (min)
A 1	Broccoli / roosjes	100°C	20
A 2	Bloemkool / roosjes	100°C	25
A 3	Aardappelen / in stukken	100°C	25
A 4	Peulen	100°C	15
A 5	Asperges	100°C	25

Vis koken – *F2*

Gebruik deze functie om de vissoorten uit onderstaande tabel te koken.

1. Druk op de **Vis koken** functietoets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Voedselgroep toets** selectietoets om de voedselsoort te veranderen. Het bijbehorende lampje knippert.
3. Druk op de "**+**" en "**–**" toetsen om het programma te veranderen, bv. "b 1" (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken.De volgende tabel toont de Vis Koken programma's, met gewichtintervallen, en kook en rusttijden (om ervoor te zorgen dat het voedsel overal dezelfde temperatuur heeft).

Programma	Vissoort	Temperatuur ºC	Tijd (min)
b 1	Forel	80°C	25
b 2	Garnalen	90°C	15
b 3	Visfilet	80°C	18
b 4	Mosselen	100°C	25
b 5	Kreeft	100°C	30

Speciale Functies

Vlees koken – *F3*

Gebruik deze functie om de vleessoorten uit onderstaande tabel te koken.

1. Druk op de **Vlees koken** functietoets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Voedselgroep toets** selectietoets om de voedselsoort te veranderen. Het bijbehorende lampje knippert.
3. Druk op de "**+**" en "**–**" toetsen om het programma te veranderen, bv. "C 1" (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken. De volgende tabel toont de Vlees Koken programma's, met gewichtintervallen, en kook en rusttijden (om ervoor te zorgen dat het voedsel overal dezelfde temperatuur heeft).

Programma	Vleessoort	Temperatuur ºC	Tijd (min)
C 1	Kippenborst	100 ºC	30
C 2	Gerookte varkenslende / stukken	100 ºC	45
C 3	Kalkoenschnitzel	100 ºC	20
C 4	Varkensfilet, heel	100 ºC	25
C 5	Worstjes	90 ºC	15

Bijgerechten koken – *F4*

Gebruik deze functie om de gerechten uit onderstaande tabel te koken.

1. Druk op de **Ontdooien & Koken** functietoets. De functietoets gaat branden.
2. Druk op de **Voedselgroep toets** selectietoets om de voedselsoort te veranderen. Het bijbehorende lampje knippert.
3. Druk op de "**+**" en "**–**" toetsen om het programma te veranderen, bv. "d 01" (zie onderstaande tabel).
4. Druk op de **Start** toets. De oven begint te werken

De volgende tabel toont de Koken & Ontdooien programma's, met gewichtintervallen, en kook en rusttijden (om ervoor te zorgen dat het voedsel overal dezelfde temperatuur heeft).

Programma	Soort voedsel	Temperatuur ºC	Tijd (min)
d 1	Zoete gistknoedel	100 ºC	20
d 2	Gistknoedel	100 ºC	25
d 3	Servetknoedel	100 ºC	30
d 4	Rijst	100 ºC	35
d 5	Linzen	100 ºC	40

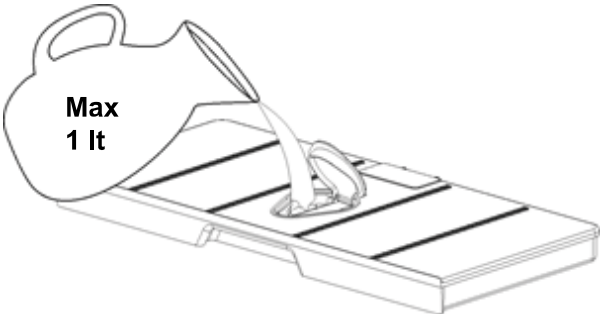
Water bijvullen

De watertank vullen

Voor alle functies moet de watertank vol zijn.

Vul de watertank tot het "MAX" streepje met koud, vers drinkwater en schuif hem in de sleuf boven de opening (ongeveer 1L).

Als de indicatie "rES" verschijnt, heeft u de watertank niet goed ingeschoven.



Waterniveau aanduiding

Het watertankniveau wordt aangeduid in drie niveau's:
“-L0-“ 0%-20%

“-L1-“20%-60%

“-L2-“60%-100%

Deze aanduidingen zijn te zien in de meest linkse display.

Opmerking: Neem de watertank helemaal uit om hem te vullen. Wacht ongeveer > 20 seconden voordat u de volle watertank terugschuift.

Het water bijvullen

De inhoud van de watertank is normaal genoeg voor een kooksessie van 50-60 minuten.

Als de watertank echter bijgevuld moet worden, wordt dit aangegeven met de boodschap “- *L0* -”, wat betekent dat de watertank leeg is.

Waarschuwing! Vul de watertank tot maximaal 0,5 liter om te voorkomen dat het water

overstroomt als het teruggepompt wordt in de watertank. RISICO OP OVERSTROMEN.

Als de watertank wordt verwijderd of niet goed is geplaatst, staat op de waterniveau display het bericht “*rES*”.

Om het bericht te verwijderen de watertank goed plaatsen tot deze vastklikt.

De watertank leeg maken

Als het apparaat wordt uitgeschakeld, wordt het overgebleven water terug gepompt in de watertank.
Terwijl het water wordt gepompt staat in de display "PUMP".
Het bericht blijft totdat de watertemperatuur 55º C bereikt voordat het kan worden teruggepompt in de watertank.
Afhankelijk van de waterhoeveelheid kan dit proces +/- 30 minuten duren.

Waarschuwing: de watertank kan heet zijn. Verbrandingsgevaar!

Nadat het water is teruggepompt in de watertank, toont de display het bericht "DEP" waarna de volgende stappen uitgevoerd moeten worden:

1. Verwijder en leeg de watertank.
2. Droog de watertank en schuif hem terug in de sleuf boven de opening. Maak de kookruimte schoon en droog.
3. Laat de deur van het apparaat open zodat de kookruimte helemaal kan afkoelen en drogen.

BELANGRIJKE AANWIJZING: Het wordt aangeraden om de watertank te verwijderen en te legen na elke kookcyclus. Dit voorkomt de vorming van bacteriën en kalk in het apparaat.

Als de watertank niet uit de oven verwijderd is en een nieuwe kookcyclus wordt gestart, toont de oven de waarschuwing “**DEP**”.

Deze waarschuwing kan worden verwijderd door op de **Stop** toets te drukken en door te gaan met de nieuwe kookcyclus zonder de watertank te verwijderen en te legen.

Als de oven werkt...

Een kookcyclus onderbreken

U kunt het kookproces op elk moment stoppen door een keer op de **Stop** toets te drukken.

De oven bevat een stoomreductie functie die wordt geactiveerd als er op de **Stop** toets wordt gedrukt om geleidelijk de stoom uit de opening te verwijderen zodat er niet een plotselinge stoomwolk is als de deur van het apparaat wordt geopend.

Deze functie duurt ongeveer 3 minuten en terwijl hij bezig is staat het woord "VAP" op de display.

Waarschuwing! Als u de deur opent tijdens of na de kookcyclus moet u oppassen voor een stroom hete lucht en/of stoom die uit de kookkamer kan komen. Doe een stap naar achteren of opzij om brandwonden te voorkomen.

Op dit moment:

- De stoomopwekking wordt onderbroken.
- De binnenwanden en de watertank zijn nog steeds erg heet**. Verbrandingsgevaar!**
- De timer stopt en de display laat de overgebleven werktijd zien (als deze is ingesteld).

Als u dit wilt kunt u op dit moment:

1. Het voedsel draaien of roeren om te zorgen dat het evenwichtig gekookt wordt.
2. De kookinstellingen veranderen.

Om het proces opnieuw te starten, de deur sluiten en op de **Start** toets drukken.

Instellingen wijzigen

De werkinstellingen (tijd en temperatuur) kunnen worden gewijzigd terwijl de oven aan staat of als het kookproces is onderbroken door de volgende stappen te volgen:

1. Om de tijd te wijzigen, druk op "**+**" en "**–**" toetsen. De nieuw ingestelde tijd is meteen geldig.
2. Om de temperatuur te wijzigen, druk op de Temperatuur selectietoets en de display en het bijbehorende lampje beginnen te knipperen. Verander de instelling door op
3. de "**+**" en "**–**" toetsen te drukken en bevestig door nogmaals op de Temperatuur selectietoets te drukken.

Een kookcyclus annuleren

Als u het kookproces wilt annuleren drukt u twee keer op de **Stop** toets.

U hoort dan 3 piepjes en het bericht "End" verschijnt op de **display**.

Einde van een kookcyclus

Aan het einde van de ingestelde duur of als u op de **Stop** toets drukt om de kookcyclus te beëindigen, start de oven met de stoomreductie functie.

Deze functie laat de stoom geleidelijk uit de oven zodat er geen plotselinge stoomwolk is als de deur geopend wordt.

Deze functie duurt ongeveer 3 minuten en terwijl hij bezig is staat het woord "**VAP**" op de display.

Aan het eind van dit proces hoort u drie piepjes en op de display staat het woord "**End**".

Waarschuwing! Als u de deur opent tijdens of na de kookcyclus moet u oppassen voor een stroom hete lucht en/of stoom die uit de kookkamer kan komen. Doe een stap naar achteren of opzij om brandwonden te voorkomen.

De piepjes worden elke 30 seconden herhaald totdat de deur wordt geopend of er op de **Stop** toets wordt gedrukt.

De koelfan kan nog een bepaalde tijd door blijven draaien nadat het apparaat is uitgezet. Dit is een normale functie die is bedoeld om de temperatuur in de oven te verlagen.

Als in de display het woord "DEP" staat betekent dit dat het water is weggepompt en dat de watertank kan worden verwijderd.

Verwijder de watertank en droog hem grondig. Laat de kookruimte afkoelen en maak hem dan schoon en droog met een doek. De deur moet enige tijd open blijven zodat het apparaat goed kan drogen.

Resterend water in de oven

Om minder resterend water te hebben in de oven, is het aanbevolen om een lade te plaatsen in het onderste rek. Condensatiewater dat vrijkomt uit de voeding druppelt naar die lade. Het overgebleven resterende water kan eenvoudig worden gedroogd met een doek.

Gebruik, tabellen en suggesties

Gebruik van accessoires

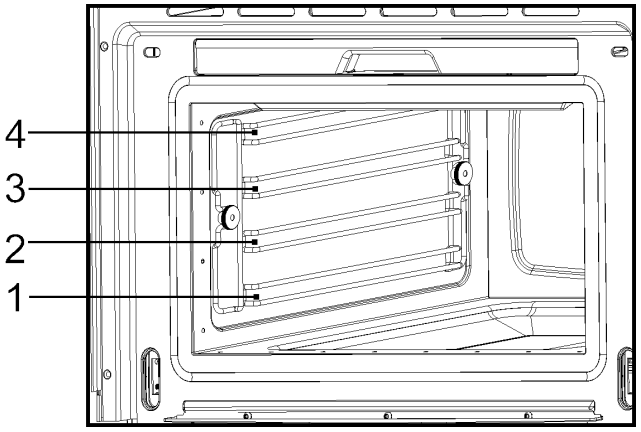
De geperforeerde schaal is geschikt voor het bereiden van verse of diepgevroren groenten, vlees en gevogelte. Het is hierbij belangrijk dat de niet-geperforeerde schaal op het eerste niveau wordt geschoven. Zo wordt druppelend vocht opgevangen en wordt de oven niet vies. De geperforeerde schaal met voedsel moet op het tweede niveau geschoven worden.

De niet-geperforeerde schaal wordt gebruikt om kwetsbaar voedsel te stomen, zoals compote en knoedels.

Het rooster wordt gebruikt voor het bereiden in kleine bakjes, zoals bijvoorbeeld dessertschaaltjes en om gerechten op een bord op te warmen.

Raadpleeg de tabellen voor nadere informatie.

De aanbevolen tijden en temperaturen dienen als richtlijn. De werkelijke bereidingstijd is afhankelijk van het soort voedsel en de kwaliteit ervan



Vis

Vis	Hoeveelheid	Temperatuur ºC	Tijd min.	Bak	Niveau
Goudbrasem	800-1200 g	80	30-40	Geperforeerd	2
Forel	4 x 250 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Zalmfilet	500-1000 g	80	15-25	Geperforeerd	2
Zalmforel	1000-1200 g	80	25-35	Geperforeerd	1/2
Koningsgarnalen	500-1000 g	80	15-20	Geperforeerd	2
Groene schelp mossel	1000-1500 g	100	25-35	Geperforeerd	2
Heilbotfilet	500-1000 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Kokkels	500-1000 g	100	10-20	Geperforeerd	2
Kreeft	800-1200 g	100	25-30	Geperforeerd	1/2
Kabeljauwfilet	1000-1200 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Gewone mossel	1000-1200 g	100	15-25	Geperforeerd	2
Meerforel	4 x 250 g	80	25-30	Geperforeerd	2
Schelvis	1000-1200 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Tonijnfilet	500-1000 g	80	15-20	Geperforeerd	2
Snoekbaars	4 x 250 g	80	25-30	Geperforeerd	2

Gebruik, tabellen en suggesties

Vlees

Vlees	Hoeveelheid	Temperatuur ºC	Tijd min.	Bak	Niveau
Kippenbout	4-10	100	40-45	Geperforeerd	2
Kippenborst	4-6	100	25-35	Geperforeerd	2
Gerookte varkenslende	500g – 1000 g	100	40-50	Geperforeerd	2
Kalkoenschnitzel	4-8	100	20-25	Geperforeerd	2
Varkensfilet, heel	4-8	100	20-30	Geperforeerd	2
Worstjes		80-100	10-15	Geperforeerd	2

Eieren

Eieren	Temperatuur ºC	Tijd min.	Bak	Niveau
Eieren in glas	100	10-15	Rooster	2
Eieren, hard	100	15	Rooster	2
Eieren, zacht	100	10-12	Rooster	2

Bijgerechten

Bijgerechten	Hoeveelheid	Temperatuur ºC	Tijd min.	Bak	Niveau
Gort + vloeistof	200g + 400 ml	100	30-35	Rooster, glazen schaal	2
Griesmeel + vloeistof	200g +300 ml	100	10-20	Rooster, glazen schaal	2
Linzen + vloeistof	200g +375 ml	100	20-50	Rooster, glazen schaal	2
Rijst + vloeistof	200g +250 ml	100	25-40	Rooster, glazen schaal	2

Gebruik, tabellen en suggesties

Groenten

Groenten		Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Aubergine	in plakken	100	15-20	Geperforeerd	2
Bonen		100	35-45	Geperforeerd	2
Broccoli	roosjes met steel	100	25-30	Geperforeerd	2
Broccoli	roosjes zonder steel	100	15-20	Geperforeerd	2
Bloemkool	roosjes	100	25-30	Geperforeerd	2
Bloemkool	heel	100	40-45	Geperforeerd	1
Erwten		100	30-35	Geperforeerd	2
Venkel	in reepjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Venkel	in tweeën gesneden	100	20-30	Geperforeerd	2
Aardappels met schil	heel, erg klein	100	20-25	Geperforeerd	2
Aardappels met schil	heel, erg groot	100	45-50	Geperforeerd	2
Aardappels zonder schil	in stukken	100	20-25	Geperforeerd	2
Raap	in repen	100	20-25	Geperforeerd	2
Peulen		100	15-20	Geperforeerd	2
Wortelen	in plakken	100	25-30	Geperforeerd	2
Maïskolven		100	50-60	Geperforeerd	2
Paprika	in reepjes	100	12-15	Geperforeerd	2
Cayennepeper		100	12-15	Geperforeerd	2
Champignons	in partjes	100	12-15	Geperforeerd	2
Prei	in plakken	100	10-12	Geperforeerd	2
Spruitjes		100	25-35	Geperforeerd	2
Selderie	in reepjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Asperge		100	20-35	Geperforeerd	2
Spinazie		100	12-15	Geperforeerd	2
Selderiestelen		100	25-30	Geperforeerd	2
Courgette	in plakken	100	12-18	Geperforeerd	2

Knoedels

Knoedels	Temperatuur °C	Tijd min.	Bak	Niveau
Zoete knoedel	100	20-30	Niet-geperforeerd	2
Zoete gistknoedel	100	15-20	Niet-geperforeerd	2
Gistknoedel	100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Broodknoedel	100	20-25	Niet-geperforeerd	2
Servetknoedel	100	25-30	Niet-geperforeerd	2

Gebruik, tabellen en suggesties

Nagerechten

Nagerechten	Hoeveelheid	Temperatuur ºC	Tijd min.	Bak	Niveau
Stoofappeltjes	500-1500 g	100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Stoofpeertjes	500-1500 g	100	25-30	Niet-geperforeerd	2
Crème brûlée		80	20-25	Rooster - schaal	2
Caramelcrème		80	25-30	Rooster - schaal	2
Yoghurt		40	4-6 uur	Rooster - schaal	2
Gestoofde perziken	500-1500 g	100	15-20	Niet-geperforeerd	2

Fruit (Steriliseren/Inkoken)

Fruit	Hoeveelheid	Temperatuur ºC	Tijd min.	Bak	Niveau
Peer	4-6 1l glazen	100	30-35	Rooster	1
Kersen	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1
Perzik	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1
Pruimen	4-6 1l glazen	80	30-35	Rooster	1

Opwarmen

Opwarmen	Hoeveelheid	Temperatuur ºC	Tijd min.	Bak	Niveau
Gerechten op bord	1-2	100	12-15	Rooster	2
Gerechten op bord	3-4	100	15-20	Rooster	2
Kant-en-klare maaltijden		100	15-20	Rooster	2

Blancheren

Groenten	Hoeveelheid	Temperatuur ºC	Tijd min.	Bak	Niveau
bijv. bonen, prei		100	10-12	Geperforeerd	2
Boerenkool	1000-2000 g	100	12-16	Geperforeerd	2
Savooiekool	10-20	100	12-15	Geperforeerd	2
Witte kool, heel	2000-2500 g	100	30-45	Geperforeerd	1
Tomaat, gepeld		80	12	Rooster	2

Gebruik, tabellen en suggesties

Ontdooien

Groenten / bijgerechten		Temperatuur ºC	Tijd min.	Bak	Niveau
Broccoli	roosjes met steel	100	15-20	Geperforeerd	2
Gemengde groenten		100	15-20	Geperforeerd	2
Spinazieblaadjes	porties	100	10-15	Niet-geperforeerd	2
Bloemkool	roosjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Erwten		100	15-25	Geperforeerd	2
Boerenkool	grotere portie	100	25-35	Niet-geperforeerd	2
Wortelen	in plakken	100	15-20	Geperforeerd	2
Spruitjes		100	20-25	Geperforeerd	2
Asperge		100	25-30	Geperforeerd	2
Kant-en-klare maaltijden		100	zoals aangegeven	Rooster	2
Brood		100	10-25	Rooster	2
Rijst		100	15-25	Niet-geperforeerd	2
Linzen		100	15-20	Niet-geperforeerd	2
Noedels		100	15-20	Niet-geperforeerd	2

Bereiding op twee niveaus

Enkele suggesties:

Wanneer u op twee niveaus kookt, moeten de accessoires altijd op het 2e of 3e en het 1e niveau worden geschoven.

Verschillende bereidingstijden kunnen als volgt gecontroleerd worden:

Voedsel dat een langere bereidingstijd vereist, moet in het bovenste gedeelte van de oven geplaatst worden. Voedsel met een kortere bereidingstijd moet op het 1e niveau geplaatst worden.

Bijvoorbeeld: Groenten, aardappels en vis.

Zet de groenten en aardappels in een geschikte schaal op het rooster op het 2e of 3e niveau.

Zet de vis op het 1e niveau.

Wanneer de geperforeerde schaal gebruikt wordt om de vis te bereiden, moet de niet-geperforeerde schaal op de bodem van de oven geplaatst worden om vocht van de vis op te vangen. Zo houdt u de oven schoon.

Tijd: Groenten en aardappels 25-35 min.

Tijd: Vis – naargelang de soort – 15-25 min.

Selecteer de langste bereidingstijd. Dankzij de verschillende niveaus is het voedsel tegelijkertijd klaar zonder dat het te gaar wordt.

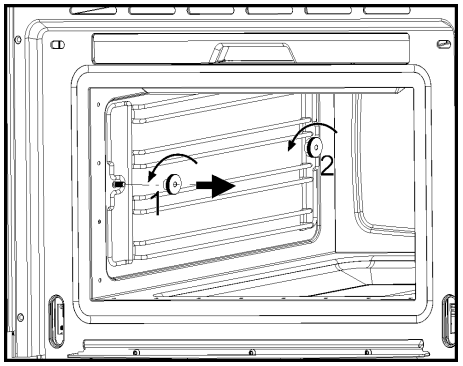
Reiniging en onderhoud

De binnenkant reinigen

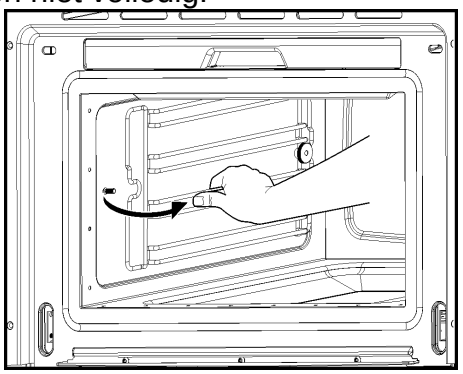
Gebruik geen schuurmiddelen zoals schuursponzen, staalwol enz., aangezien die het oppervlak kunnen beschadigen.
Reinig de binnenkant met een vochtige doek, wanneer de oven nog steeds warm is. Droog de binnenkant vervolgens af.
Om het reinigen te vergemakkelijken, kunnen de geleiders verwijderd worden (zie volgend hoofdstuk).

De geleiders verwijderen

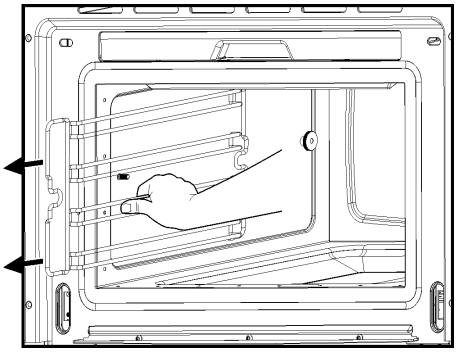
Verwijder de geribde moeren 1 aan de voorkant van de geleiders door ze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven.



Draai de geribde moeren 2 aan de achterkant van de geleiders los door ze tegen de wijzers van de klok in los te schroeven. Verwijder deze schroeven niet volledig.



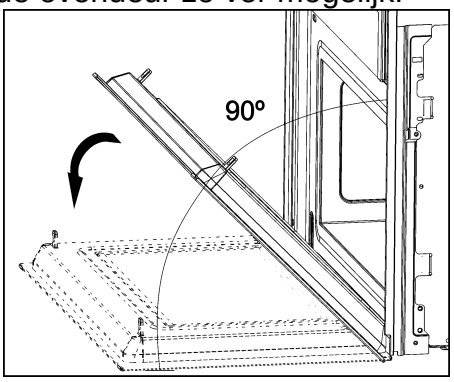
Trek de geleiders naar binnen en maak ze van de voorkant los.



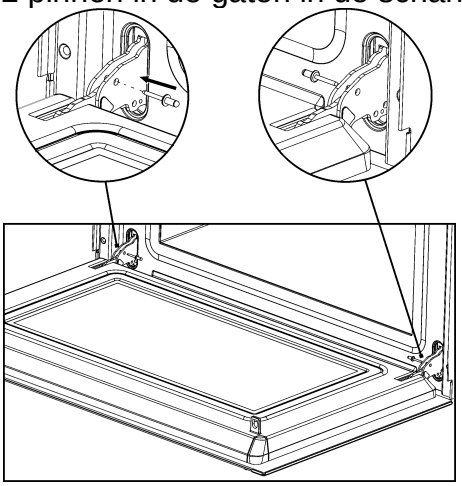
Om de geleiders weer op hun plaats te zetten, zet u ze in de geribde moeren 2 achterin en op de schroeven aan de voorkant. Schroef de geribde moeren 1 en 2 in de richting van de klok stevig vast.

De ovendeur verwijderen

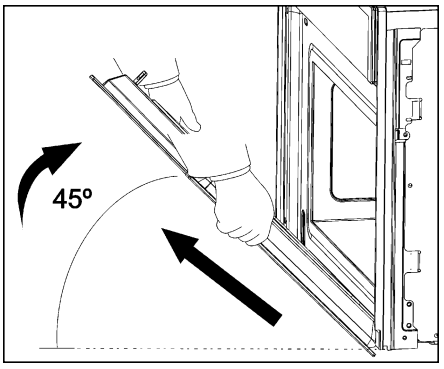
1. Open de ovendeur zo ver mogelijk.



2. Steek 2 pinnen in de gaten in de scharnieren.



3. Sluit de deur net genoeg om deze te kunnen verwijderen.



4. Om de deur weer op zijn plaats te zetten, duwt u de scharnieren in de gaten aan de voorkant.
5. Open de ovendeur zo ver mogelijk en verwijder de pinnen.

Reiniging en onderhoud

Ontkalking

Wanneer er stoom geproduceerd wordt, wordt er, ongeacht de hardheid van de plaatselijke watervoorziening (m.a.w. de kalkaanslag in het water), kalk afgezet in de stoomgenerator.

De frequentie van het ontkalken hangt af van de hardheid van het water en het aantal keren dat de oven gebruikt wordt. Als de oven 4x30 minuten per week gebruikt wordt, moet het apparaat ruwweg als volgt ontkalkt worden (afhankelijk van de waterhardheid):

Waterhardheid	Ontkalken na ongeveer
Zeer zacht	18 maanden
Middelhard	9 maanden
Zeer hard	6 maanden

De oven detecteert automatisch wanneer er ontkalkt moet worden. Het ontkalkingslampje blijft dan branden. Als er niet ontkalkt wordt, gaat het ontkalkingslampje een paar bereidingen later knipperen. Als er dan opnieuw niet ontkalkt wordt, wordt de oven een paar bereidingen later geblokkeerd. Het ontkalkingslampje blijft branden en op het display knippert “CAL”.

BELANGRIJK: Het niet ontkalken van de oven kan een verminderde werking of beschadiging van de oven tot gevolg hebben.

Geschikte ontkalkingsmiddelen

Gebruik het ontkalkingsmiddel “durgol”.

Hiermee kunt u uw oven professioneel en veilig ontkalken. Verkrijgbaar bij Klantendienstcentra.

Opgelet! Gebruik geen azijn of producten op azijnbasis, omdat deze het interne circuit van de oven kunnen beschadigen.

Traditionele ontkalkingsmiddelen zijn niet geschikt, omdat zij schuimmiddelen kunnen bevatten.

Reiniging en onderhoud

Ontkalkingsprocedure

Waarschuwing: Om veiligheidsredenen kan het ontkalkingsproces niet onderbroken worden.

Het apparaat kan ontkalkt worden met de deur open of dicht. Het apparaat moet niet werkzaam zijn voor de ontkalkingscyclus wordt gestart.

Volg de volgende stappen om een ontkalkingscyslus uit te voeren:

1. Druk op de **Ontkalkings**toets. Op de display staat "**CAL**" en er is een onderbroken piep.
2. Druk op de **Start**toets.
3. Verwijder de watertank als op de display “**0,5L**”staat.
4. Giet 0,5 liter van een goede ontkalkingsoplossing in de watertank en schuif de watertank terug.
5. Druk op de **Start**toets. De ontkalkingscyclus wordt gestart en duurt ongeveer 30 minuten.
6. Als op de Ontkalkingsdisplay "**1,0L**" knippert en de oven piept de watertank verwijderen en leegmaken.
7. Vul de watertank met 1,0 liter koud water en stop de watertank terug.
8. Druk op de **Start**toets. De eerste spoelcyclus begint.
9. Als op de Ontkalkingsdisplay weer "**1,0L**" knippert en de oven opnieuw piept de watertank verwijderen en leegmaken.
10. Vul de watertank met 1,0 liter koud water en stop de watertank terug.
12. Druk op de **Start**toets. De tweede spoelcyclus begint.
13. Als de spoelcyclus is afgelopen staat op de display “**End**”.
14. Verwijder en leeg de watertank en maak hem droog.

Reiniging van de oven

Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren als de oven van het elektriciteitsnet is losgekoppeld Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.

Gebruik geen bijtende of schuurmiddelen, schuursponzen of scherpe voorwerpen, aangezien die vlekken en krassen kunnen veroorzaken.

Gebruik geen hogedruk- of stoomreinigers.

Buitenkant

Het volstaat de oven met een vochtige doek te reinigen. Als die heel vuil is, kan u enkele druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Wrijf de oven daarna droog met een droge doek.

Gebruik **bij ovens met een aluminium voorkant** een zacht reinigingsmiddel voor glas en een zachte doek die geen draden loslaat. Reinig in horizontale richting zonder druk uit te oefenen op het oppervlak.

Verwijder onmiddellijk kalkaanslag en vlekken veroorzaakt door vet, zetmeel en eiwit. Deze vlekken kunnen invreten.

Laat geen water in de oven komen.

Binnenkant

Neem na gebruik vocht op de bodem van de oven met een zachte doek op. Laat de deur van de oven open, zodat de kookruimte kan afkoelen en volledig kan drogen.

Gebruik een niet bijtend middel om hardnekkig vuil te verwijderen. **Gebruik geen ovensprays of andere bijtende of schuurmiddelen.**

Houd de deur en de voorkant van de oven altijd schoon, zodat een correcte werking gegarandeerd kan worden.

Laat geen water in de ventilatieopeningen komen.

Het lampglaasje bevindt zich boven in de oven en is gemakkelijk te verwijderen om gereinigd te worden. Het volstaat het glaasje los te schroeven en met water en afwasmiddel schoon te maken.

Accessoires

Reinig de accessoires na gebruik. Als ze erg vuil zijn, kunt u ze eerst laten weken en vervolgens met een borstel en spons reinigen. De accessoires kunnen in de vaatwasser gewassen worden.

Wat te doen bij storingen?

OPGELET! Alle reparaties dienen door vakmensen te worden uitgevoerd. Alle reparaties uitgevoerd door personen die niet door de fabrikant worden erkend, kunnen gevaarlijk zijn.

De volgende storingen kunnen worden verholpen zonder contact op te nemen met de Technische Dienst:

- **Het display staat uit!** Controleer of:

- De uuraanduiding werd uitgeschakeld (zie hoofdstuk over basisregelingen).

- **Er gebeurt niets als men op de toetsen drukt!** Controleer of:

- De veiligheidsblokkering ingeschakeld is (zie hoofdstuk over basisregelingen).

- **De oven werkt niet!** Controleer of:

- De stekker goed in het stopcontact zit.

- Het voedingscircuit van de oven aan staat.

- **Er klinken vreemde geluiden als de oven aan staat!** Dat is geen probleem.

- Dit zijn geluiden die zich kunnen voordoen tijdens een bereiding, bijv. door de waterpompen in de stoomgenerator.

- De stoom in de binnenkant veroorzaakt een druktoename en in reactie op de druk veroorzaken de wanden van de oven soms geluid .

- Dit zijn normale geluiden. Er is niets aan de hand.

- **Het voedsel warmt niet of heel traag op!** Controleer of:

- U de juiste bereidingstijd en temperatuur hebt gekozen.

- U een grotere hoeveelheid voedsel of voedsel dat kouder is dan normaal, in de oven hebt geplaatst.

- **Als de foutmelding “Err_” op het display verschijnt, neem dan contact op met de Klantendienst.**

- **Er is een geluid hoorbaar als het bereidingsproces is geëindigd!** Dat is geen probleem.

- De koelventilator werkt gedurende enige tijd voort. Als de temperatuur voldoende is gedaald, zal de ventilator uitschakelen.

- **De oven werkt, maar het lampje binnenin niet!**

- Als alle functies normaal werken, is het lampje mogelijk gesprongen. U kan het apparaat gewoon verdergebruiken.

Het lampje vervangen

Ga om het lampje te vervangen als volgt te werk:

- Sluit de oven van het elektriciteitsnet af. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel het elektriciteitscircuit van de oven uit.

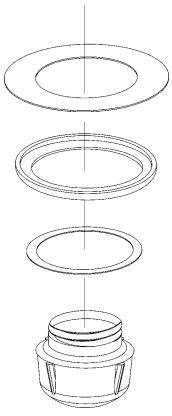
- Schroef het glazen omhulsel **(1)** van het lampje los.

- Verwijder het lampje **(2)**. Opgelet! **Het lampje kan zeer heet zijn.**

- Plaats een nieuw lampje van E14 230-240V/15W. Volg de instructies van de fabrikant van het lampje op.

- Schroef het glazen omhulsel vast **(1)**.

- Sluit de oven weer op het elektriciteitsnet aan.



.

Technische gegevens

Displays

Displays			Omschrijving
Display 1	Display 2	Display 3	
Ontkalking			
1		(klok)	Zacht water.
2	---		Middelhard water.
3	---		Hard water.
CAL	---		Apparaat moet ontkalkt worden.
			Knipperend–ontkalking begint.
0.6L	---	(klok)	Vul de watertank met 0,6 liter ontkalkingsoplossing.
1.0L	---	(klok)	Vul de watertank met 1 liter koud water voor spoelen.
Waterniveau			
-LO-	---	(klok of tijd instellen)	Onvoldoende water in watertank.
-L1- to -L4-	---	(klok of tijd instellen)	Waterniveau aanduiding: -L4- voor een volle tank en -L1- voor een laag tankniveau.
Watertank			
rES	---/(Temperatuur of voedselgroep)	(klok of tijd instellen)	Indicatie dat watertank mist.
dEP	---	(klok)	De watertank moet worden verwijderd, geleegd en teruggeschoven.
Speciale Functies			
(Waterniveau)	A1 to A5	(Tijd instellen)	Speciale functies met vooraf ingestelde temperatuur en tijd.
	b1 to b5		
	C1 to C5		
	d1 to d5		
Opwarmen			
(Waterniveau)	r1 to r5	(Tijd instellen)	Speciale functies met vooraf ingestelde temperatuur en tijd.
Stoomreductie			
VAP	---	(klok)	Indicatie dat het stoomreductieproces bezig is.
PUMP	---	(klok)	Indicatie dat koud water de boiler instroomt en warm water naar de watertank wordt gepompt.
FULL	---	(klok)	De watertank moet worden verwijderd, geleegd en teruggeschoven.
Systeemwaarschuwingen			
---	LAMP	(klok)	Beschadigde lamp.
---	HOt	(klok)	Temperatuur in de PCB is te hoog.
	Err1	(klok)	Fout in de druksensor.
	Err2	(klok)	Fout in de temperatuursensor van de oven.
	Err3	(klok)	Fout in de temperatuursensor van de boiler.
	Err4	(klok)	Fout in de niveaudetectoren van de boiler.
	Err5	(klok)	Fout in de niveaudetectoren van de watertank.
	Err6	(klok)	Fout in de waterpomp.

Technische gegevens

Specificaties

- Spanning AC ..... (zie typeplaatje)
- Vereist vermogen ..... 1500 W
- Afmetingen ommanteling (bxhxd)..... 595 × 455 × 472 mm
- Afmetingen binnenruimte (bxhxd). ..... 420 × 210 × 390 mm
- Inhoud oven ..... 35 l
- Gewicht ..... 32 kg

Milieubescherming

Verwijdering van de verpakking

- De verpakking draagt het Groene Punt-teken
- Om alle verpakkingsmaterialen te verwijderen, zoals karton, piepschuim en beschermfolie, gelieve de geschikte containers te gebruiken. Zo wordt de recyclage van de verpakkingsmaterialen gegarandeerd. Houd alle verpakkingen buiten bereik van kinderen. Zij kunnen verstikkingsgevaar opleveren.

Verwijdering van afgedankte apparaten

- De Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudapparaten niet mogen worden afgevoerd via het gewone circuit van het vaste stedelijke afval.
- Verouderde apparaten dienen afzonderlijk te worden opgehaald om zo het terugwinnings- en recyclagepercentage van het materiaal waaruit ze zijn gemaakt, optimaal ten goede te komen en mogelijke schade voor de gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van de container met een kruis erover dient op elk product te worden aangebracht om eraan te herinneren dat het afzonderlijk moet worden opgehaald.
- Voor informatie over de juiste plaats waar men oude huishoudapparaten kan deponeren, dient de consument contact op te nemen met de plaatselijke autoriteiten of de verkooppunten.
- Maak uw apparaat onbruikbaar alvorens het te verwijderen. Trek het snoer los, snijd het door en verwijder het.

Installatieinstructies

Vóór de installatie

Controleer of de stroomspanning op het typeplaatje overeenkomt met de stroomspanning van uw elektriciteitsnet.

Open de deur en **verwijder alle accessoires** en verpakkingsmateriaal.

Opgelet! De voorkant van de oven kan bedekt zijn met een **beschermende folie**. Verwijder deze folie voorzichtig voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt, en begin daarbij bij de onderkant.

Controleer of de oven niet beschadigd is. Controleer of de deur van de oven goed sluit en of de binnenkant van de deur en de voorkant van de binnenruimte niet beschadigd zijn. Neem in geval van schade contact op met detechnische dienst via het telefoonnummer op de achterzijde van deze handleiding.

GEBRUIK DE OVEN NIET als het snoer of de stekker beschadigd zijn, als de oven niet correct functioneert, beschadigd werd of gevallen is. Neem contact op met de technische dienst via het telefoonnummer op de achterzijde van deze handleiding.

Plaats de oven op een vlak en stabiel oppervlak. Plaats de oven niet in de buurt van warmte-elementen, radio's en televisietoestellen.

Controleer tijdens de installatie of het snoer niet in contact komt met vochtigheid, scherpe voorwerpen of de achterkant van de oven, aangezien de hoge temperaturen het snoer kunnen beschadigen.

Opgelet: na de installatie van de oven moet de stekker bereikbaar blijven.

Na de installatie

De oven is voorzien van een voedingskabel en een stekker voor eenfasestroom (huishoudelijk), 230-240V ~50Hz.

Als de oven permanent geïnstalleerd wordt, moet dit door een bekwame vakman uitgevoerd worden. In dit geval moet de oven aangesloten worden op een stroomcircuit met een alpolige zekering met een contactopeningswijdte van minimaal 3 mm.

OPGELET: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.

De fabrikant en handelaars zijn niet aansprakelijk voor persoonlijke letsels, letsels bij dieren of materiële schade, indien de installatieinstructies niet werden opgevolgd.

De oven werkt alleen als de deur goed gesloten is.

Reinig voor de eerste ingebruikname de binnenkant van de oven en de accessoires volgens de aanwijzingen onder "Reiniging van de oven".

Volg **tijdens de installatie** de apart gegeven aanwijzingen.

Cher client,

Merci d’avoir choisi ce produit **NOVY**.

Veuillez lire très attentivement les instructions de cette notice, afin d’obtenir les meilleurs résultats de son utilisation.

CONSERVEZ CETTE NOTICE POUR TOUTE RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Gardez toujours le manuel d’utilisation à portée de main. Si vous prêtez cet appareil à quelqu’un, n’oubliez pas de donner aussi le manuel!

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d’utilisation sur **www.novy.be**

Table des matières

Consignes de sécurité **31**
Description de l'appareil **35**
Description des fonctions 36
Mise en service **37**
1) Réglage de l'heure 37
Masquer/montrer l'heure 37
2) Réglage de la dureté de l'eau 37
3) Calibration 38
Fonctions **39**
Dispositif de sécurité 39
Minuterie 39
Fonctions essentielles **40**
Fonction vapeur 40
Régénération & Stérilisation 40
Fonctions spéciales **41**
Cuisson des légumes 41
Cuisson du poisson 41
Cuisson de la viande 42
Cuisson des plats d'accompagnement 43
Alimentation en eau **44**
Pendant le fonctionnement du four **45**
Interrompre un cycle de cuisson 45
Changer les paramètres 45
Annuler un cycle de cuisson 45
Fin du cycle de cuisson 45
Eau résiduelle dans le four 46
Tableaux et conseils **47**
Utilisation des accessoires 47
Entretien **52**
Nettoyage de l'enceinte de cuisson 52
Décrocher les supports latéraux 52
Enlever la porte de l'appareil 52
Détartrage 53
Produits détartrants appropriés 53
Procédure de détartrage 54
Nettoyage et maintenance de l'appareil **55**
Façade 55
Aire de cuisson 55
Accessoires 55
Que faire en cas de disfonctionnement ? **56**
Changement de l'ampoule 56
Caractéristiques techniques **57**
Affichages 57
Spécifications 58
Protection de l'environnement **58**
Instructions d'installation **59**
Avant l'installation 59
Après l'installation 59
Encastrement **60**

Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

SÉCURITÉ DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNÉRABLES

- **AVERTISSEMENT!** Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants..
- **AVERTISSEMENT**: Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance..

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et des situations telles que :
  – dans des cuisines réservées aux employés dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
  – dans des bâtiments de ferme ;
  – par les clients, dans des hôtels et autres lieux de séjour;
  – en chambre d'hôtes."
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons.

Consignes de sécurité

- L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie."
- N'approchez jamais les câbles d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre. Danger de court-circuit!
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- Les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

INSTALLATION

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm. Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusibles de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs.
- L'encastrement doit garantir la protection contre tout contact.

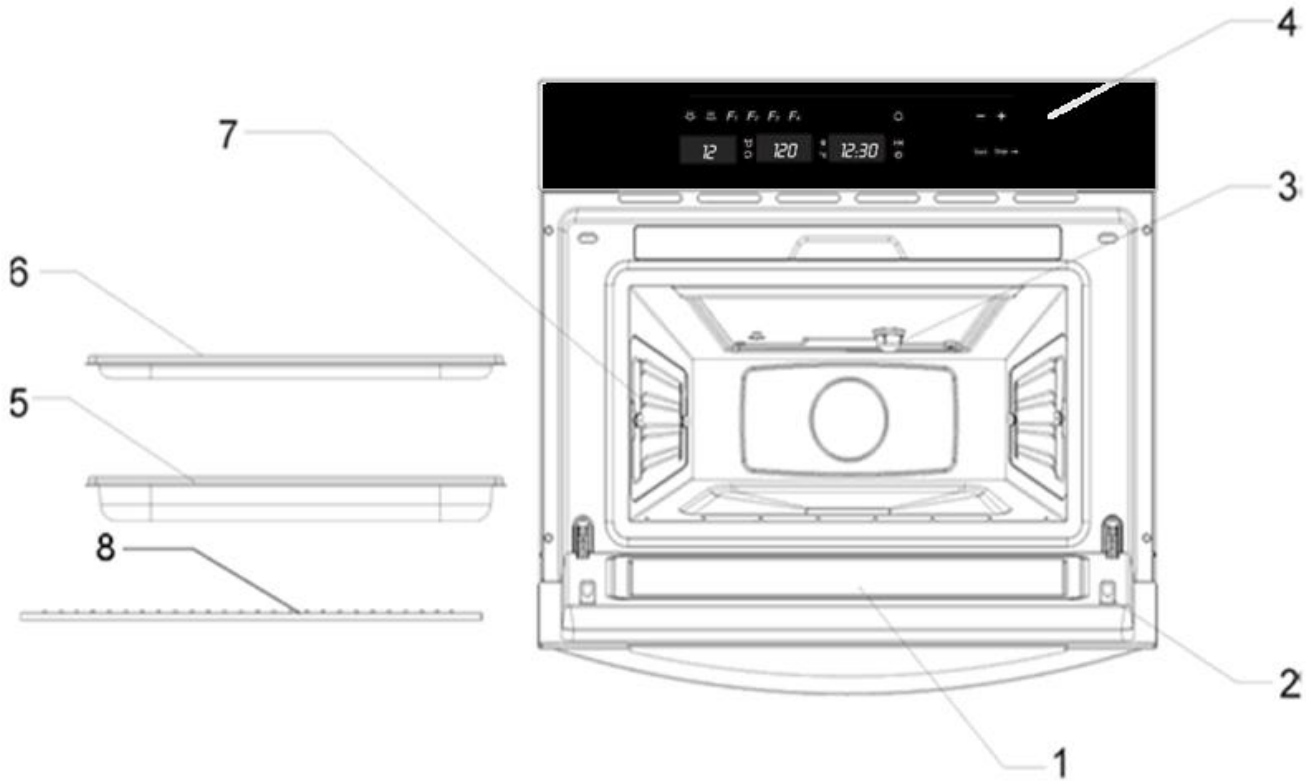
NETTOYAGE

- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four".

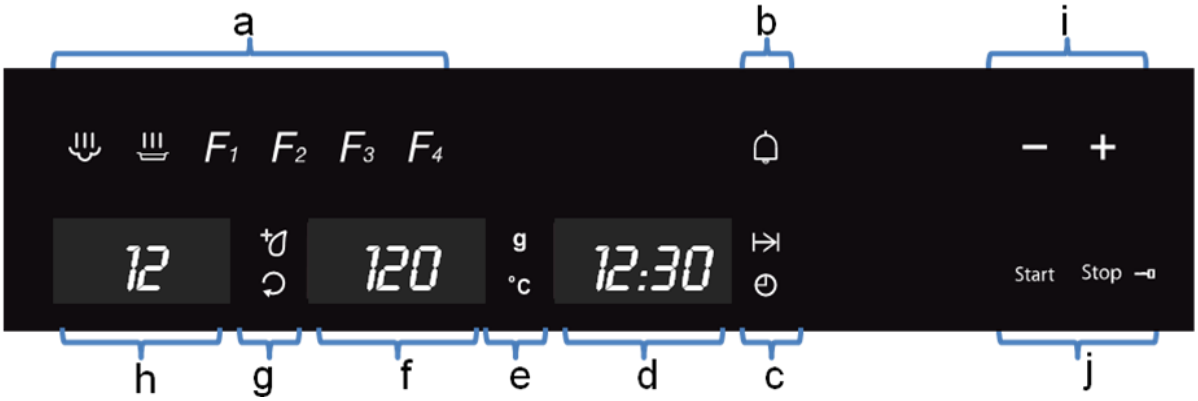
RÉPARATION

- **AVERTISSEMENT**: Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Description de l’appareil



1. Porte vitrée
2. Fermetures de sécurité
3. Lampe
4. Panneau de contrôle
5. Plateau en inox
6. Plateau perforé en inox
7. Rayonnages
8. Raque en métal



a. Voyant de fonctionnement (touches sensitives)	**f.** Affichage et réglage température / poids
b. Voyant de la minuterie (touche sensitive)	**g.** Voyants du niveau d’eau / de détartrage (touche sensitive)
c. Voyants de l’heure / de la durée / du type de nourriture (touche sensitive)	**h.** Affichage et réglage du niveau d’eau / de détartrage
d. Affichage et réglage de l’heure / de la durée / du type de nourriture (touche sensitive)	**i.** Touches sensitives « + » et « - »
e. Touche sensitive température / groupe de nourriture	**j.** Touches sensitives marche et arrêt

Description de l’appareil

Description des fonctions

Symbole	Fonction	Nourriture
	Vapeur	Cuisson de toute sorte de légumes, riz, céréales et viande. Extraction du jus des baies. Action conjointe de décongélation et de cuisson des légumes.
	Régénération & stérilisation	Régénération des plats et des plats préparés. Stérilisation / cuisson des fruits.
	Cuisson des légumes	Cuisson de différents types de légumes.
	Cuisson du poisson	Cuisson de différents types de poissons.
	Cuisson de la viande	Cuisson de différents types de viandes.
	Plats d’accompagnement	Cuisson de différents types de plats d’accompagnement.

Mise en service

Après raccordement à la ligne de votre four à vapeur ou après une coupure de courant, l'affichage de l'heure clignote pour indiquer que l'heure n'est pas correcte. Le four ne fonctionnera pas jusqu'à ce que l'heure, le paramètre de dureté de l'eau et la calibration ne soient réglés.

Pour régler l'heure et le paramètre de dureté de l'eau, suivez les consignes mentionnées dans les chapitres suivants.

1) Réglage de l'heure

Pour régler l'heure, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Clock (Heure)**. Les chiffres des heures clignoteront (pas nécessaire si votre four à vapeur est branché pour la première fois ou après une coupure de courant).
2. Appuyez sur les touches « **+** » et «**-**» pour remettre l'heure exacte.
3. Appuyez à nouveau sur la touche **Clock (Heure)** pour régler les minutes. Les chiffres des minutes clignoteront.
4. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour remettre les minutes exactes.
5. Pour finir, appuyez à nouveau sur la touche **Clock (Heure)**.

Masquer/montrer l'heure

Si l'affichage de l'heure ne vous convient pas, vous pouvez le masquer en gardant la touche **Clock (Heure)** appuyée pendant 3 secondes. Les points qui séparent les heures des minutes clignoteront mais les autres éléments normalement affichés seront masqués. Si vous souhaitez à nouveau afficher l'heure, appuyez à nouveau sur la touche Clock (Heure) pendant 3 secondes.

2) Réglage de la dureté de l'eau

L'appareil est équipé d'un système qui détecte automatiquement lorsqu'un détartrage est nécessaire. Le système peut être optimisé pour les foyers disposant d'une eau très douce (même si celle-ci résulte de l'utilisation d'un adoucisseur d'eau) et disposant d'une eau très dure, en changeant les réglages de la dureté de l'eau de l'utilisateur (voir le tableau ci-dessous). Pour régler les paramètres de dureté de l'eau, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Descale (Détartrage)**. Les chiffres de la dureté clignoteront sur l'affichage détartrage (pas nécessaire si votre four à vapeur est branché pour la première fois ou après une coupure de courant).
2. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour régler correctement le paramètre de dureté de l'eau, en fonction du tableau ci-dessous.
3. Appuyez sur la touche **Descale (Détartrage)** pour enregistrer le paramètre. L'affichage Détartrage s'éteint.

Type	Dureté de l'eau				Affichage
	Ca + mg (ppm)	Degrés anglais [°da]	Degrés français [°df]	Degrés allemands [°da]	
Douce	0 à 150	0 à 11	0 à 15	0 à 8	1
Moyenne	151 à 350	12 à 25	16 à 35	9 à 20	2
Dure	501 à 500	26 à 35	36 à 50	21 à 28	3

Mise en service

3) Calibration

Après avoir réglé la dureté de l'eau, ---- s'affiche et le voyant du niveau de l'eau s'allume.

1. Retirez complètement le réservoir et fermer la porte.
2. Attandez jusqu'à ce que l'affichage et le voyant réservoir s'éteignent.
3. Ouvrez la porte et positionnez le réservoir jusqu'à ce qu'il se verrouille en place .

Le four à vapeur est maintenant prêt à être utilisé.

Fonctions

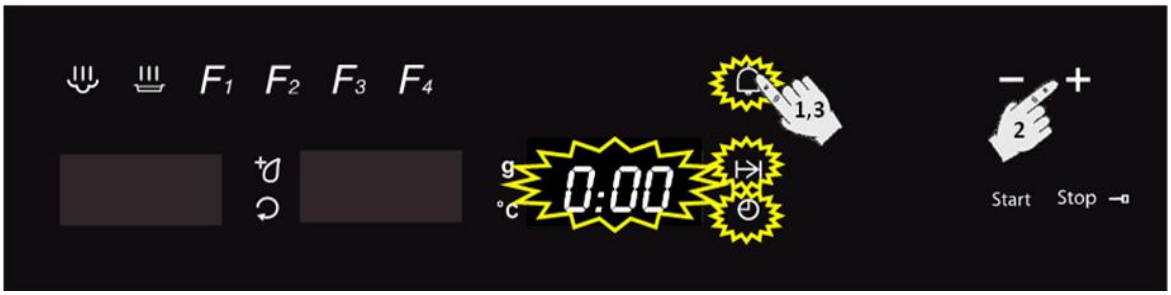
Dispositif de sécurité

Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple, pour éviter que les enfants ne l'utilisent).

1. Pour bloquer le four, appuyez sur la touche **Stop** pendant 3 secondes. Vous entendrez un signal sonore et le mot « SAFE (SECURITE) » sera **affiché**. Le four est alors bloqué et ne peut pas être utilisé.
2. Pour débloquer le four, appuyez sur la touche **Stop** pendant 3 secondes. Vous entendrez un signal sonore et l'heure sera à nouveau **affichée**

Minuterie

La minuterie fonctionne comme un minuteur. Elle peut être utilisée à n'importe quel moment et indépendamment de toutes les autres fonctions.



Pour régler la minuterie, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)**. La touche de fonction s'allume et l'affichage de l'heure clignote.
2. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour remettre la minuterie.
3. Appuyez sur la touche **Timer (Minuterie)** pour enregistrer. La minuterie commencera à décompter.

Quand le temps indiqué s'est écoulé, le four émettra trois bips qui se répéteront toutes les 30 secondes ou jusqu'à ce que vous ailliez appuyé sur les touches **Timer (Minuterie)** ou **Stop**.

Pendant le fonctionnement de la minuterie, le voyant de la minuterie est allumé. L'affichage et les voyants indiquent les éléments suivants :

1. En l'absence d'autres fonctions, l'affichage de l'heure indique le décompte de la minuterie.
2. Si une fonction est active, les affichages et les voyants indiquent les paramètres normaux de fonction. Pour vérifier le temps qu'il reste, appuyez sur la touche Timer (Minuterie). L'affichage de l'heure indiquera brièvement la minuterie et les indications de la fonction s'afficheront à nouveau après 10 secondes ou une fois que la touche Timer (Minuterie) ait été appuyée.

Fonctions essentielles

Fonction vapeur

Utilisez cette fonction pour cuisiner toute sorte de légumes, riz, céréales et viande. Elle est également conseillée pour extraire le jus des baies et pour une action conjointe de décongélation et de cuisson des légumes.

1. Appuyez sur la touche **Steam function (fonction vapeur).** La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la touche **Température** pour régler la température souhaitée. Le voyant respectif clignotera. Si vous n'appuyez pas sur cette touche, le four fonctionnera à 100 ºC.
3. Pour changer la température, appuyez sur les touches « + » et « - ».
4. Appuyez sur la touche **Duration (Durée)** pour changer le temps de fonctionnement. Le voyant respectif clignotera. Ce réglage est optionnel. Passez directement au point 6 si vous ne souhaitez pas régler la durée.
5. Sélectionner le temps de fonctionnement que vous souhaitez en appuyant sur les touches « **+** » et « **-** » (par exemple, pour 20 minutes).
6. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Régénération & Stérilisation

Utilisez cette fonction pour régénérer des plats et des plats préparés ou pour stériliser et cuisiner des fruits.

1. Appuyez sur la touche **Regenerating Function (fonction régénération)**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche Food group (groupe de nourriture)** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Pour changer le programme, appuyez sur les touches « **+** » et « **-** », par exemple « r 01 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Programme	Type de nourriture	Température ºC	Temps (min)	Instructions
r 1	Plats	100°C	13	
r 2	Plats préparés / congelés	100°C	18	Retirez le couvercle du récipient et positionner le sur la grille.
r 3	Haricots	100°C	35	**Stérilisation :**
r 4	Cerises	80°C	35	Les temps et températures sont basés sur des récipients de 1L.
r 5	Prunes	90°C	35	

Fonctions spéciales

Cuisson des légumes – *F1*

Utiliser cette fonction pour la cuisson des légumes selon le tableau ci-dessous.

1. Appuyez sur la touche de fonction ***F1*** **(Cuisson des légumes)**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche groupe de nourriture** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour changer le programme, par exemple « A 1 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Le tableau suivant indique les programmes pour cuisiner les légumes, en indiquant les intervalles de poids, et les temps de cuisson et de repos (afin de s'assurer que la nourriture soit à une température uniforme).

Programme	Type de légumes	Température ºC	Temps (min)
A 1	Brocoli / fleurette	100°C	20
A 2	Chou-fleur / fleurette	100°C	25
A 3	Pommes de terre / morceaux	100°C	25
A 4	Pois	100°C	15
A 5	Asperges	100°C	25

Cuisson du poisson – *F2*

Utilisez cette fonction pour la cuisson des types de poissons décrits dans le tableau ci-dessous.

1. Appuyez sur la touche de fonction ***F2*** (**Cuisson du poisson).** La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche groupe de nourriture** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour changer le programme, par exemple « b 1 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Le tableau suivant indique les programmes pour cuisiner le poisson, en indiquant les intervalles de poids, et les temps de cuisson et de repos (afin de s'assurer que la nourriture soit à une température uniforme).

Programme	Type de poisson	Température ºC	Temps (min)
b 1	Truite	80°C	25
b 2	Crevette	90°C	15
b 3	Filet de poisson	80°C	18
b 4	Moules	100°C	25
b 5	Homard	100°C	30

Fonctions spéciales

Cuisson de la viande – *F3*

Utilisez cette fonction pour la cuisson des types de viande décrits dans le tableau ci-dessous.

1. Appuyez sur la touche de fonction ***F3*** (**Cuisson de la viande)**. La touche fonction s'allume.
2. Appuyez sur la **touche groupe de nourriture** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour changer le programme, par exemple « C 1 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

Le tableau suivant indique les programmes pour cuisiner la viande, en indiquant les intervalles de poids, et les temps de cuisson et de repos (afin de s'assurer que la nourriture soit à une température uniforme).

Programme	Type de viande	Température ºC	Temps (min)
C 1	Blanc de poulet	100 ºC	30
C 2	Bacon / morceaux	100 ºC	45
C 3	Escalope de dinde	100 ºC	20
C 4	Filet de porc, entier	100 ºC	25
C 5	Saucisses de Vienne	90 ºC	15

Fonctions spéciales

Cuisson des plats d'accompagnement – *F4*

Utilisez cette fonction pour cuisiner la nourriture décrite dans le tableau ci-dessous.

1. Appuyez sur la touche de fonction ***F4*** **(plats d'accompagnement).** La touche fonction s'allume
2. Appuyez sur la **touche groupe de nourriture** pour changer le type de nourriture. Le voyant respectif clignotera.
3. Appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » pour changer le programme, par exemple « d 01 » (voir le tableau suivant).
4. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le four commencera à fonctionner.

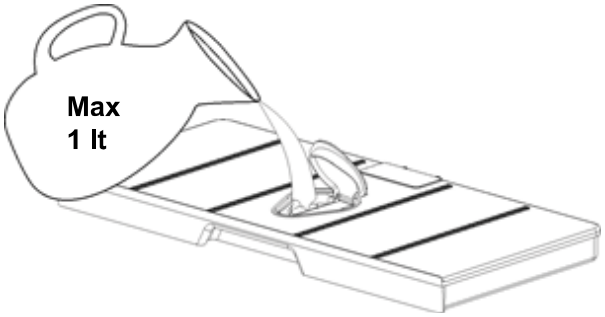
Le tableau suivant indique les programmes pour cuisiner & décongeler, en indiquant les intervalles de poids, et les temps de cuisson et de repos (afin de s'assurer que la nourriture soit à une température uniforme).

Programme	Type de nourriture	Température ºC	Temps (min)
d 1	Quenelle à la levure	100°C	20
d 2	Quenelle à la levure	100°C	25
d 3	Quenelle enveloppée	100°C	30
d 4	Riz	100°C	35
d 5	Lentilles	100°C	40

Alimentation en eau

Remplir le réservoir d'eau

Il est nécessaire que le réservoir d'eau soit plein pour que l'appareil fonctionne correctement. Remplissez le réservoir d'eau jusqu'au niveau maximum indiqué par la marque « MAX », en utilisant de l'eau potable froide et introduisez le réservoir dans l'emplacement situé au dessus de la cavité (approximativement 1L). Si l'indication « rES » s'allume, cela signifie que le réservoir d'eau n'a pas été correctement positionné.



Indication du niveau d'eau

Leniveau du réservoir d'eau est indiqué sur quatre niveaux :

"-L0-" 0%-20%

"-L1-" 20%-60%

"-L2-" 60%-100%

Ces indications sont affichées dans la partie la plus à gauche du cadran.

Remarque : Pour templir le réservoir, retirer le complètement. Attendez approximativement >20 secondes avant d'installer à nouveau le réservoir d'eau.

Remplir à nouveau l'eau

Le contenu du réservoir d'eau suffit normalement pour une cuisson de 50 à 60 minutes. Si, néanmoins, il est nécessaire de remplir à nouveau le réservoir d'eau, cela sera signalé parun message "- L0 -" qui signifie que le réservoir d'eau est vide.

Attention ! Ne remplissez le réservoir d'eau qu'à un maximum de 0,5 litre pour vous assurer que l'eau ne déborde pas lorsqu'elle sera renvoyée dans le réservoir. RISQUE DE DEBORDEMENT.

Message concernant le réservoir d'eau

Quand le réservoir est enlevé ou mal positionné, l'affichage du niveau d'eau indique le message « RES ».

Pour que le message disparaisse, positionnez correctement le réservoir.

Vider le réservoir d'eau

Quand l'appareil est éteint, l'eau résiduelle est renvoyée dans le réservoir. Pendant que l'eau est renvoyée, l'affichage indique « PUMP ». Ce message reste affiché jusqu'à ce que la température de l'eau atteigne 55º C, température à partir de laquelle elle sera renvoyée dans le réservoir.
En fonction de la quantité d'eau ce process peut durer +/- 30 minutes.

Attention ! L'eau dans le réservoir peut être chaude. Risque de brûlures !

Une fois que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau, l'affichage indiquera le message « DEP » qui nécessite de procéder aux actions suivantes :

1. Retirez et videz le réservoir d'eau.
2. Séchez le réservoir d'eau et réintroduisez le dans l'emplacement situé au-dessus de la cavité. Nettoyez et séchez l'enceinte de cuisson.
3. Maintenez la porte de l'appareil ouverte pour laisser l'enceinte de cuisson refroidir et sécher complètement.

NOTE IMPORTANTE : Il est conseillé de retirer le réservoir d'eau et de le vider après chaque cycle de cuisson. Ceci permet d'éviter la prolifération de bactéries et la formation de calcaire dans l'appareil.

L'avertissement peut être éliminé en appuyant sur la touche **Stop** et en poursuivant le nouveau cycle de cuisson sans retirer et vider le réservoir d'eau.

Pendant le fonctionnement du four...

Interrompre un cycle de cuisson

Vous pouvez interrompre un la cuisson à n'importe quel moment en appuyant une seule fois sur la touche **Stop.**

Le four est équipé d'une fonction de réduction de vapeur qui est activée quand la touche **Stop** est appuyée afin de graduellement laisser la vapeur s'échapper de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

Cette fonction prend à peu près 3 minutes et pendant son fonctionnement, le mot « VAP » est affiché.

Attention ! Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et / ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

A ce moment là:

- Le générateur de vapeur est interrompu.
- Les murs de la cavité et le réservoir sont encore très chauds. **Risque de brûlures !**
- La minuterie s'arrête et l'affichage indique le temps de fonctionnement restant (si celui-ci avait été réglé).

Si vous le souhaitez, à ce moment là, vous pouvez :

1. Tourner ou mélanger la nourriture pour vous assurer qu'elle soit cuite uniformément.
2. Changer les paramètres de cuisson.

Pour recommencer, fermer la porte et appuyer sur la touche **Start (Démarrer)**.

Changer les paramètres

Il est possible de changer les paramètres de fonctionnement (temps et température) pendant le fonctionnement du four ou quand la cuisson a été interrompue, en procédant comme suit :

1. Pour changer le temps, appuyez sur les touches « **+** » et « **-** ». Le nouveau temps réglé est immédiatement validé.
2. Pour changer la température, appuyez sur la touche de sélection de la température et l'affichage et le voyant respectif clignoteront. Pour changer le paramètre, appuyez sur les touches « **+** » et « **-** » et confirmez votre sélection en appuyant à nouveau sur la touche de sélection de la température

Annuler un cycle de cuisson

Si vous souhaitez annuler le cycle de cuisson, appuyez sur la touche **Stop** deux fois.

Vous entendrez 3 bips et le message « End » s'affichera.

Fin du cycle de cuisson

A la fin d'une durée déterminée ou quand vous appuyez sur la touche **Stop** pour signifier la fin du cycle de cuisson, la fonction de réduction de vapeur du four se met en marche.

Cette fonction laisse la vapeur s'échapper graduellement de la cavité, pour qu'il n'y ait pas un nuage de vapeur soudain lorsque la porte de l'appareil est ouverte.

Cette fonction prend à peu près 3 minutes et pendant son fonctionnement, le mot « VAP » est affiché.

A la fin du processus, vous entendrez trois bips et le mot « **End** » s'affichera.

Pendant le fonctionnement du four...

Attention ! Lorsque vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou à la fin de celle-ci, prenez garde à l'évacuation de l'air chaud et / ou de la vapeur qui s'échappe de l'enceinte de cuisson. Reculez ou mettez-vous sur le côté pour éviter les brûlures.

Les bips se répètent toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte soit ouverte ou que vous appuyiez sur la touche **Stop**.

Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un certain temps après que l'appareil ait été éteint. C'est une fonction normale qui

permet de diminuer la température à l'intérieur du four.

Lorsque l'affichage indique le mot « DEP », cela signifie que l'eau a été renvoyée dans le réservoir d'eau et que celui-ci peut être retiré.

Retirez le réservoir d'eau et séchez-le complètement. Laissez l'espace cuisson se refroidir pendant un moment, puis nettoyez-le et séchez-le avec un chiffon. La porte de l'appareil doit rester ouverte un petit moment pour que celui-ci puisse sécher complètement.

Eau résiduelle dans le four

Afin de diminuer la quantité d'eau résiduelle dans le four, il est conseillé de placer un plateau en métal sur la grille inférieure. Le liquide condensé commence à suinter de la nourriture et goutte en eau résiduelle dans le plateau. Ce qui reste d'eau résiduelle peut être facilement essuyée avec un chiffon.

Tableaux et conseils

Utilisation des accessoires

Le plateau perforé sert à étuver des légumes, de la viande ou de la volaille frais ou congelés. Il est donc important que le plateau en inox soit placé au premier niveau des supports en partant du bas. L'humidité va ainsi s'y déposer en gouttelettes et ne salira pas l'appareil. Le bac perforé contenant les aliments doit être placé au deuxième niveau en partant du bas.

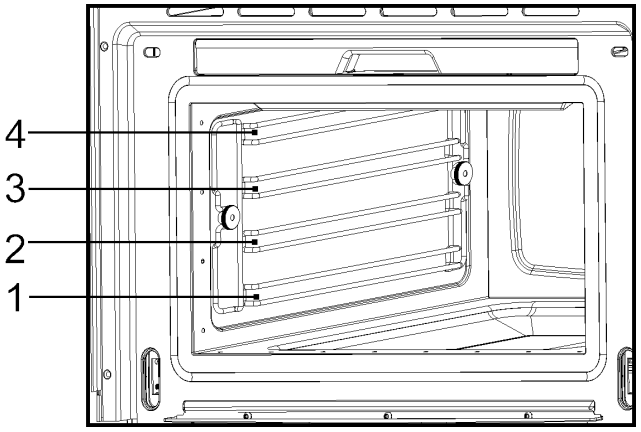
Le plateau en inox sert à étuver les aliments délicats, par ex. de la compote, des quenelles et les plats à base d'eau.

La grille s'utilise pour étuver les récipients de cuisson plus petits que l'emplacement prévu comme par exemple des coupes à dessert et pour régénérer des assiettes.

Les informations précises sont contenues dans les tableaux.

Les valeurs de durée de cuisson et de température sont fournies à titre indicatif. En fonction du type d'aliment et de sa constitution, la durée de cuisson

Réelle peut varier..



Poisson

Poisson	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Dorade	800-1200 g	80	30-40	bac perforé	2
Truite	4 x 250 g	80	20-25	bac perforé	2
Filet de saumon	500-1000 g	80	15-25	bac perforé	2
Truite saumonée	1000-1200 g	80	25-35	bac perforé	1/2
Crevettes	500-1000 g	80	15-20	bac perforé	2
Moules vertes	1000-1500 g	100	25-35	bac perforé	2
Filet de flétan	500-1000 g	80	20-25	bac perforé	2
Bucardes	500-1000 g	100	10-20	bac perforé	2
Homard, TK	800-1200 g	100	25-30	bac perforé	1/2
Filet de cabillaud	1000-1200 g	80	20-25	bac perforé	2
Moules	1000-1200 g	100	15-25	bac perforé	2
Omble	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2
Haddock	1000-1200 g	80	20-25	bac perforé	2
Filet de thon	500-1000 g	80	15-20	bac perforé	2
Sandre	4 x 250 g	80	25-30	bac perforé	2

Tableaux et conseils

Viande

Viande	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Accessoire/ Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Boulettes de poulet	4-10	100	40-45	bac perforé	2
Poitrine de poulet	4-6	100	25-35	bac perforé	2
Côte de porc façon Kassel	500g -1000g	100	40-50	bac perforé	2
Escalope de dinde	4-8	100	20-25	bac perforé	2
Filet de porc entier	4-8	100	20-30	bac perforé	2
Saucisses		80-100	10-15	bac perforé	2

Oeufs

Œufs	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Œuf au plat	100	10-15	grille	2
Œuf dur	100	15	grille	2
Œuf à la coque	100	10-12	grille	2

Garniture

Garniture	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Céréales + liquide	200g + 400ml	100	30-35	grille, coupe en verre	2
Semoule + liquide	200g + 300ml	100	10-20	grille, coupe en verre	2
Lentilles + liquide	200g + 375ml	100	20-50	grille, coupe en verre	2
Riz + liquide	200g + 250ml	100	25-40	grille, coupe en verre	2

Tableaux et conseils

Légumes

Légumes/ frais		Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Aubergines	En tranches	100	15-20	bac perforé	2
Haricots		100	35-45	bac perforé	2
Brocoli	Fleurs avec la tige	100	25-30	bac perforé	2
Brocoli	Fleurs sans la tige	100	15-20	bac perforé	2
Choux-fleur	Bouquets	100	25-30	bac perforé	2
Choux-fleur	La tête entière	100	40-45	bac perforé	1
Pois		100	30-35	bac perforé	2
Fenouil	En lamelles	100	15-20	bac perforé	2
Fenouil	Coupé en deux	100	20-30	bac perforé	2
Pommes de terre avec peau	Entières, très petites	100	20-25	bac perforé	2
Pommes de terre avec peau	Entières, très grosses	100	45-50	bac perforé	2
Pommes de terre sans peau	En cubes	100	20-25	bac perforé	2
Chou-rave	En lamelles	100	20-25	bac perforé	2
Haricots mange-tout		100	15-20	bac perforé	2
Carottes	En rondelles	100	25-30	bac perforé	2
Épis de maïs		100	50-60	bac perforé	2
Poivrons	En lamelles	100	12-15	bac perforé	2
Piments		100	12-15	bac perforé	2
Champignons	En quartiers	100	12-15	bac perforé	2
Poireaux	En rondelles	100	10-12	bac perforé	2
Choux de Bruxelles		100	25-35	bac perforé	2
Céleri	En lamelles	100	15-20	bac perforé	2
Asperges		100	20-35	bac perforé	2
Épinards		100	12-15	bac perforé	2
Céleri en branches		100	25-30	bac perforé	2
Courgettes	En rondelles	100	12-18	bac perforé	2

Tableaux et conseils

Quenelles

Quenelles	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Buchtel	100	20-30	bac non perforé	2
Dampfnudel	100	15-20	bac non perforé	2
Hefeklöße	100	15-25	bac non perforé	2
Semmelknödel	100	20-25	bac non perforé	2
Serviettenkloß	100	25-30	bac non perforé	2

Desserts

Desserts	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Compote de pommes	500-1500 g	100	15-25	bac non perforé	2
Compote de poires	500-1500 g	100	25-30	bac non perforé	2
Crème brûlée		80	20-25	grille-coupes	2
Crème caramel		80	25-30	grille-coupes	2
Yaourt		40	4-6 h.	grille-coupes	2
Compote de pêches	500-1500 g	100	15-20	bac non perforé	2

Fruits (Stériliser/réduire)

Fruits	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min.	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Poires	4-6 verres de 1L	100	30-35	grille	1
Cerises	4-6 verres de 1L	80	30-35	grille	1
Pêches	4-6 verres de 1L	90	30-35	grille	1
Prunes	4-6 verres de 1L	90	30-35	grille	1

Régénérer

Réchauffer	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Assiette	1-2	100	12-15	grille	2
Assiette	3-4	100	15-20	grille	2
Plat préparé		100	15-20	grille	2

Blanchir

Légumes	Quantité	Température en ºC	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Par ex. haricots, poireaux		100	10-12	bac perforé	2
Chou vert	1000-2000 g	100	12-16	bac perforé	2
Chou frisé	10-20	100	12-15	bac perforé	2
Chou blanc, entier	2000-2500 g	100	30-45	bac perforé	1
Tomates, vidées		80	12	grille	2

Tableaux et conseils

Décongeler

Légumes/ garnitures		Température en ºC	Temps de cuisson en min	Récipient	Niveau des supports en partant du bas
Brocoli	Fleurs avec tige	100	15-20	bac perforé	2
Macédoine de légumes		100	15-20	bac perforé	2
Feuilles d'épinards	Portions	100	10-15	bac non perforé	2
Chou-fleur	Bouquets	100	15-20	bac perforé	2
Haricots		100	15-25	bac perforé	2
Chou vert	Gros morceau	100	25-35	bac non perforé	2
Carottes	En rondelles	100	15-20	bac perforé	2
Choux de Bruxelles		100	20-25	bac perforé	2
Asperges		100	25-30	bac perforé	2
Plats préparés		100	selon le besoin	grille	2
Pain		100	10-25	grille	2
Riz		100	15-25	bac non perforé	2
Lentilles		100	15-20	bac non perforé	2
Nouilles		100	15-20	bac non perforé	2

Cuisson sur 2 niveaux

Quelques consignes:

Pour une cuisson sur deux niveaux, les récipients doit toujours être placée aux niveaux 2 ou 3 e au niveau 1 en partant du bas.

Temps de cuisson différents sont contrôlés comme suit:

Les aliments qui nécessitent un temps de cuisson plus long doivent être placés dans la partie supérieure du four. Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus court sont donc placés au premier niveau. **Un exemple:** Légumes, pommes de terre et poisson.

Mettez les légumes et les pommes de terre dans des récipients sur la grille au niveau 2 ou 3 en partant du bas.

Mettez le poisson au premier niveau en partant d'en bas.

Si vous utilisez le bac perforé pour cuire du poisson, placez le bac non perforé en bas de l'appareil pour recueillir les gouttes de jus de poisson. L'appareil reste propre.

Temps de cuisson: Légumes et pommes de terre 25-35 min.

Temps de cuisson: poisson (selon l'espèce) 15-25 min.

Réglez une durée de cuisson maximale, les différents niveaux permettent de cuire les mets pour que tout soit prêt en même temps et que rien ne soit trop cuit.

Entretien

Nettoyage de l’enceinte de cuisson

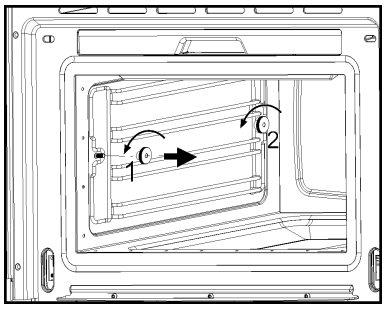
N’utilisez jamais de produit nettoyant agressif comme des éponges à récurer, des éponges métalliques, etc. Cela peut endommager la surface de l'enceinte de cuisson.

Nettoyez l’enceinte de cuisson à chaud avec un torchon humide. Pour terminer, essuyez avec un chiffon.

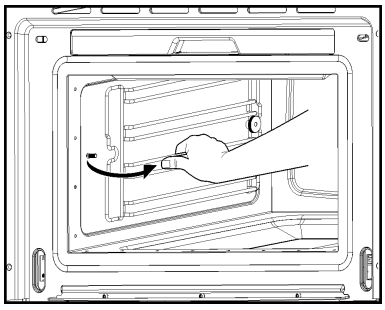
Pour faciliter le nettoyage, les supports latéraux peuvent être enlevés (voir chapitre suivant).

Décrocher les supports latéraux

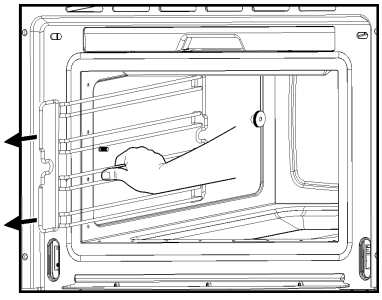
Dévissez l’écrou 1 à l’avant du support dans le sens inverse des aiguilles d’une montre.



Dévissez légèrement l’écrou 2 de la surface de fixation du support dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Ne pas ôter l'écrou.



Tirez légèrement le support vers l’avant et sortez-le du four.

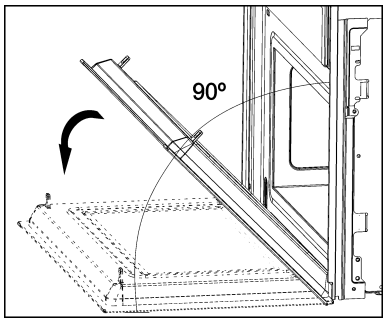


Pour remettre en place les supports, glissez-les dans l’écrou 2.

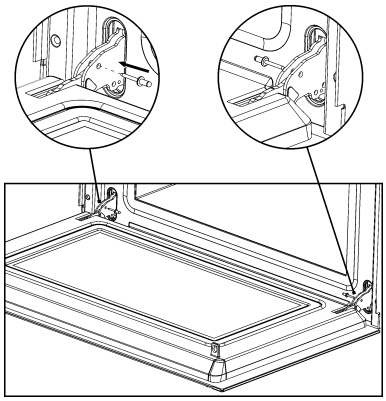
Vissez l’écrou 1 dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à la butée, revissez fermement l’écrou 2.

Enlever la porte de l’appareil

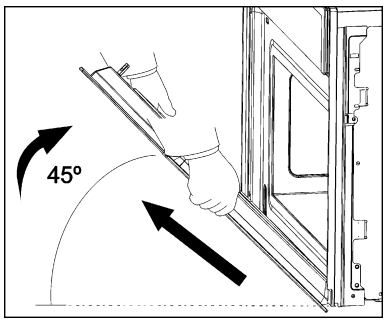
1. Ouvrez la porte au maximum.



2. Placez deux chevilles dans les gongs de la porte.



3. Fermez la porte juste ce qu’il faut pour pouvoir la soulever.



4. Pour remettre la porte en place, insérez les charnières dans les trous.
5. Ouvrez la porte au maximum et enlevez les chevilles.

Entretien

Détartrage

À chaque production de vapeur, du calcaire se dépose dans le générateur de vapeur, quelle que soit la dureté de l'eau (c.-à-d. de la contenance en calcaire de l'eau)

La fréquence du détartrage dépend de la dureté de l'eau et de la fréquence d'utilisation. Si le four est utilisé à raison de 4x30 minutes par semaine, le détartrage doit s'effectuer comme suit en fonction de la dureté de l'eau:

Dureté de l'eau	Détartrage après
Très douce	18 mois
Moyenne	9 mois
Très dure	6 mois

L'appareil détecte automatiquement lorsqu'un détartrage est nécessaire. Le voyant de détartrage s'allume. Si le détartrage n'est pas effectué, le voyant se met à clignoter. Si après plusieurs cuissons, l'appareil n'est toujours pas détartré, le fonctionnement sera bloqué. Le message « CAL » s'affiche et les voyants clignotent.

REMARQUE IMPORTANTE: si l'appareil n'est pas détartré, l'appareil fonctionnera moins bien ou sera endommagé.

Produits détartrants appropriés

Pour le détartrage, utilisez le produit détartrant « durgol ».

Ce produit vous permet de détartrer votre appareil de façon professionnelle et adéquate. Disponibles via le service après vente.

Attention! N'utilisez pas de vinaigre ou de produit nettoyant à base de vinaigre car cela pourrait endommager le circuit d'eau interne.

Les produits détartrants classiques ne sont pas appropriés. Ils peuvent contenir des additifs favorisant le développement de mousse..

Nettoyage et entretien

Procédure de détartrage

Attention : Pour des raisons de sécurité, il n'est pas possible d'interrompre le processus de détartrage.

L'appareil peut être détartré que la porte de l'appareil soit ouverte ou fermée. L'appareil doit être éteint pour que le cycle de détartrage commence.

Pour lancer le cycle de détartrage, procédez comme suit :

1. Appuyez sur la touche **Descale (Détartrage)**. L'affichage indique « **CAL** » et un bip intermittent se fait entendre.
2. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**.
3. Lorsque l'affiche indique « **0,5L** », retirez le réservoir d'eau.
4. Versez 0,5 litre d'un produit détartrant approprié dans le réservoir d'eau et remettez le réservoir d'eau.
5. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le cycle de détartrage commence et prend environ 30 minutes.
6. Lorsque « **1.0L** » clignote sur l'affichage détartrage et que le four émet un bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
7. Remplissez le réservoir d'eau avec 1,0 litre d'eau froide et remettez le réservoir d'eau.
8. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le premier cycle de rinçage commence.
9. Lorsque « **1.0L** » clignote à nouveau sur l'affichage détartrage et que le four émet un autre bip, retirez et videz le réservoir d'eau.
10. Remplissez le réservoir d'eau avec 1,0 litre d'eau froide et remettez le réservoir d'eau.
12. Appuyez sur la touche **Start (Démarrer)**. Le deuxième cycle de rinçage commence.
13. Quand le cycle de rinçage est terminé, l'affichage indique « **End** ».
14. Retirez, videz et séchez le réservoir d'eau.

Nettoyage et maintenance de l’appareil

Attention! Le nettoyage doit être effectué lorsque l’appareil est hors tension. Retirez la fiche de la prise ou bien débranchez le circuit électrique de l’appareil.

N’utilisez pas de produit nettoyant ou de produit à récurer agressif, de serpillère abrasive ni d’objets tranchants car leur action peut laisser des traces sur l’appareil.

N'utilisez jamais de nettoyeur à haute pression ou à jet de vapeur.

Façade

Un chiffon humide suffit à nettoyer l’appareil. Si l’appareil est très encrassé, utilisez de l’eau additionnée de quelques gouttes de produit de vaisselle. Essuyez ensuite l’appareil avec un torchon sec.

Pour les **appareils avec une façade en aluminium**, utilisez un nettoyant pour vitres doux et un torchon doux et non pelucheux. Essuyez la façade horizontalement, sans exercer de pression sur la surface.

Éliminer immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, d’amidon et de blanc d’œuf. Ces tâches peuvent provoquer une corrosion.

Ne laissez pas l’eau pénétrer dans l'enceinte de cuisson.

Aire de cuisson

Nettoyez les surfaces intérieures après chaque utilisation à l’aide d’un torchon humide. Laissez la porte ouverte afin que l’enceinte de cuisson refroidisse et sèche.

N’utilisez pas de produit nettoyant agressif pour éliminer les tâches tenaces. **N’utilisez ni de nettoyant pour four ni d’autre produit récurant agressif.**

Maintenez la porte et les parois de l’appareil propres en permanence afin de garantir son parfait fonctionnement.

Ne laissez pas rentrer d’eau dans les aérations.

Le cache en verre de la lampe se trouve sur le haut de l’appareil et peut facilement être enlevé pour le nettoyage. Dévissez-le et nettoyez-le avec de l'eau additionnée de produit de vaisselle.

Accessoires

Nettoyez chaque accessoire après utilisation. Si l’accessoire est très sale, laissez-le tremper d’abord et utilisez ensuite une brosse et une éponge. Les accessoires peuvent être lavés au lave-vaisselle.

Que faire en cas de disfonctionnement?

ATTENTION! Toute réparation ne doit être effectuée que par un technicien. Toute intervention effectuée par une personne autre que la personne autorisée par le fabricant est dangereuse.

Les problèmes suivants peuvent être résolus sans recourir au service après vente:

- **Il n'y a plus d'affichage !** Vérifiez si:

- l'affichage de l'heure a été désactivé (voir section sur les réglages de base).

- **Rien ne se passe lorsque vous appuyez sur les touches!** Vérifiez si:

- le verrouillage de sécurité est actif (voir section sur les réglages de base).

- **L'appareil ne fonctionne pas!** Vérifiez si:

- la fiche est bien enfoncée dans la prise,

- le circuit électrique de l'appareil est branché.

- **Des bruits se produisent pendant la marche de l'appareil!**

- Il s'agit de bruits liés au fonctionnement qui peuvent se produire pendant la durée de production de vapeur, par exemple lors du pompage de l'eau par le générateur de vapeur.

- Ces bruits sont normaux, il n'y a aucun problème.

- **Les aliments ne chauffent pas ou très lentement!** Vérifiez si:

- vous avez choisi la bonne température et la bonne durée de cuisson,

- vous avez introduit une quantité d'aliment supérieure ou inférieure à d'habitude à l'intérieur de l'appareil.

- **Si le message « Err_ » s'affiche, veuillez contacter le service client.**

- **Après la fin d'un processus de cuisson, un bruit retentit!** Ce n'est pas un problème.

- Le ventilateur de refroidissement fonctionne encore un moment. Il s'éteint lorsque la température est suffisamment redescendue.

- **L'appareil fonctionne mais l'éclairage intérieur n'est pas allumé!**

- Si toutes les fonctions marchent correctement, alors l'ampoule est probablement grillée. Vous pouvez continuer à utiliser l'appareil.

Changement de l'ampoule

Procédez comme suit pour changer l'ampoule:

- Débranchez l'alimentation de l'appareil. Retirez la fiche de la prise ou coupez l'alimentation de l'appareil.

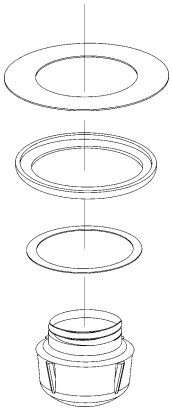
- Dévissez le cache en verre de la lampe **(1)**.

- Retirez l'ampoule halogène **(2)**. **Attention! L'ampoule peut être très chaude.**

- Mettez une nouvelle ampoule E14 230-240V / 15W. Suivez les instructions du fabricant de l'ampoule.

- Revissez le cache en verre de la lampe **(1)**.

- Rebranchez l'appareil au circuit électrique



.

Caractéristiques techniques

Affichages

Affichages			Description
Affichage 1	Affichage 2	Affichage 3	
Détartrage			
1		(clock / heure)	Eau douce.
2	---		Eau moyenne.
3	---		Eau dure.
CAL	---		L'appareil doit être détartré.
			Clignotant - commencement du détartrage.
0.6L	---	(clock / heure)	Versez 0,6 litre de solution détartrante dans le réservoir d'eau.
1.0L	---	(clock / heure)	Versez 1 litre d'eau froide dans le réservoir d'eau pour le rinçage.
Niveau d'eau			
-LO-	---	(réglage de l'heure ou du temps)	Eau insuffisante dans le réservoir.
-L1- to -L4-	---	(réglage de l'heure ou du temps)	Indication du niveau d'eau : -L4- indique que le réservoir est plein et -L1- indique que le réservoir est presque vide.
Réservoir d'eau			
rES	---/(température ou groupe de nourriture)	(réglage de l'heure ou du temps)	Indication qu'il manque le réservoir d'eau.
dEP	---	(clock / heure)	Le réservoir d'eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
Fonctions spéciales			
(Niveau d'eau)	A1 à A5	(réglage de l'heure)	Fonctions spéciales avec des temps et températures prédéfinis.
	b1 à b5		
	C1 à C5		
	d1 à d5		
Chauffage			
(Niveau d'eau)	r1 à r5	(réglage de l'heure)	Fonctions spéciales avec des temps et températures prédéfinis.
Réduction de vapeur			
VAP	---	(Clock / Heure)	Indication que le processus de réduction de vapeur est en cours de fonctionnement.
PUMP	---	(*clock* - relógio)	Indication que l'eau froide pénètre dans la chaudière et que l'eau chaude est renvoyée vers le réservoir d'eau.
FULL	---	(*clock* - relógio)	Le réservoir d'eau doit être retiré, vidé et réintroduit.
Alertes système			
---	LAMP	(Clock / Heure)	Lampe abîmée.
---	HOt	(Clock / Heure)	La température dans le bloc de cuisson perforé est trop élevée.
	Err1	(Clock / Heure)	Erreur du détecteur de pression.
	Err2	(*clock* - relógio)	Erreur du détecteur de température du four.
	Err3	(Clock / Heure)	Erreur du détecteur de température de la chaudière.
	Err4	(Clock / Heure)	Erreur des détecteurs de niveau de la chaudière.
	Err5	(Clock / Heure)	Erreur des détecteurs de niveau du réservoir d'eau..
	Err6	(Clock / Heure)	Erreur de la pompe à eau.

Propriétés techniques

Spécifications

- Tension ..... (voir fiche d'identification)
- Puissance ..... 1500 W
- Dimensions extérieures (lxhxL) ..... 595 x 455 x 472 mm
- Dimensions de l'enceinte de cuisson (lxhxL) ..... 420 x 210 x 390 mm
- Contenance du four ..... 35 l
- Poids 32kg

Protection de l'environnement

Élimination de l'emballage

L'emballage est marqué d'un point vert.

Utilisez les conteneurs adéquats afin d'éliminer tous les matériaux d'emballage comme le carton, le polystyrène et le plastique. Les matériaux d'emballage pourront ainsi être recyclés.

Élimination des appareils usagés

La directive européenne n° 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE) prévoit que les équipements ménagers ne peuvent pas être éliminés par la voie normale des poubelles municipales.

Les appareils hors service doivent être enlevés séparément afin d'optimiser la récupération et le recyclage des matériaux qui les composent et d'éviter les dommages éventuels pour la santé humaine et l'environnement. Le symbole représenté par une croix sur une poubelle s'applique à tous les produits afin de rappeler que ceux-ci doivent être enlevés séparément.

Les utilisateurs doivent contacter les autorités locales ou les points de vente afin d'obtenir des informations sur le lieu de stockage adéquat des anciens équipements ménagers électriques.

Rendez votre appareil inutilisable avant de l'éliminer. Détachez le câble de distribution, coupez-le et éliminez-le.

Instructions d’installation

Avant l’installation

Vérifiez que la tension d’alimentation indiquée par la plaque d’identification correspond à la tension de votre réseau.

Ouvrez la porte et retirez **tous les accessoires** ainsi que les matériaux d’emballage.

Attention! La façade de l’appareil peut être recouverte d’un **plastique de protection**. Avant la première utilisation de l’appareil, retirez ce plastique avec précaution en commençant par le bas.

Assurez-vous que l'appareil n’est pas endommagé. Vérifiez que la porte fonctionne correctement et que la face intérieure de la porte et les parois de l’enceinte ne sont pas abîmées. Informez le service après-vente en cas de dommages constatés. Le numéro de téléphone se trouve au dos de ce livret.

N’UTILISEZ PAS L'APPAREIL si le câble ou la prise sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas correctement, s’il a subi des dommages ou s’il est tombé. Contactez le service après-vente, le cas échéant. Le numéro de téléphone se trouve au dos de ce livret.

Posez l’appareil sur une surface plane et stable. Ne placez pas l'appareil à proximité d’éléments de chauffage, d’une radio ou d’un téléviseur.

Pendant l’installation, assurez-vous que le cordon électrique n’entre pas en contact avec de l’humidité, des objets tranchants ou le dos de l'appareil car les températures élevées peuvent endommager le cordon.

Attention: la prise électrique doit rester accessible après l'installation de l'appareil.

Après l’installation

L’appareil est équipé d’un cordon électrique et d’une prise pour un courant monophasé 230-240V ~ 50Hz

En cas de raccordement permanent, l’appareil doit être installé par un technicien qualifié. Dans ce cas, l’appareil doit être raccordé à un circuit équipé d'un rupteur bipolaire en laissant un espace minimal de 3 mm entre les points de contact.

ATTENTION: L’APPAREIL DOIT ABSOLUMENT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

Le constructeur et le revendeur déclinent toute responsabilité pour tout dommage causé à des personnes, des animaux ou des objets en cas de non-observation constatée des présentes instructions d’installation.

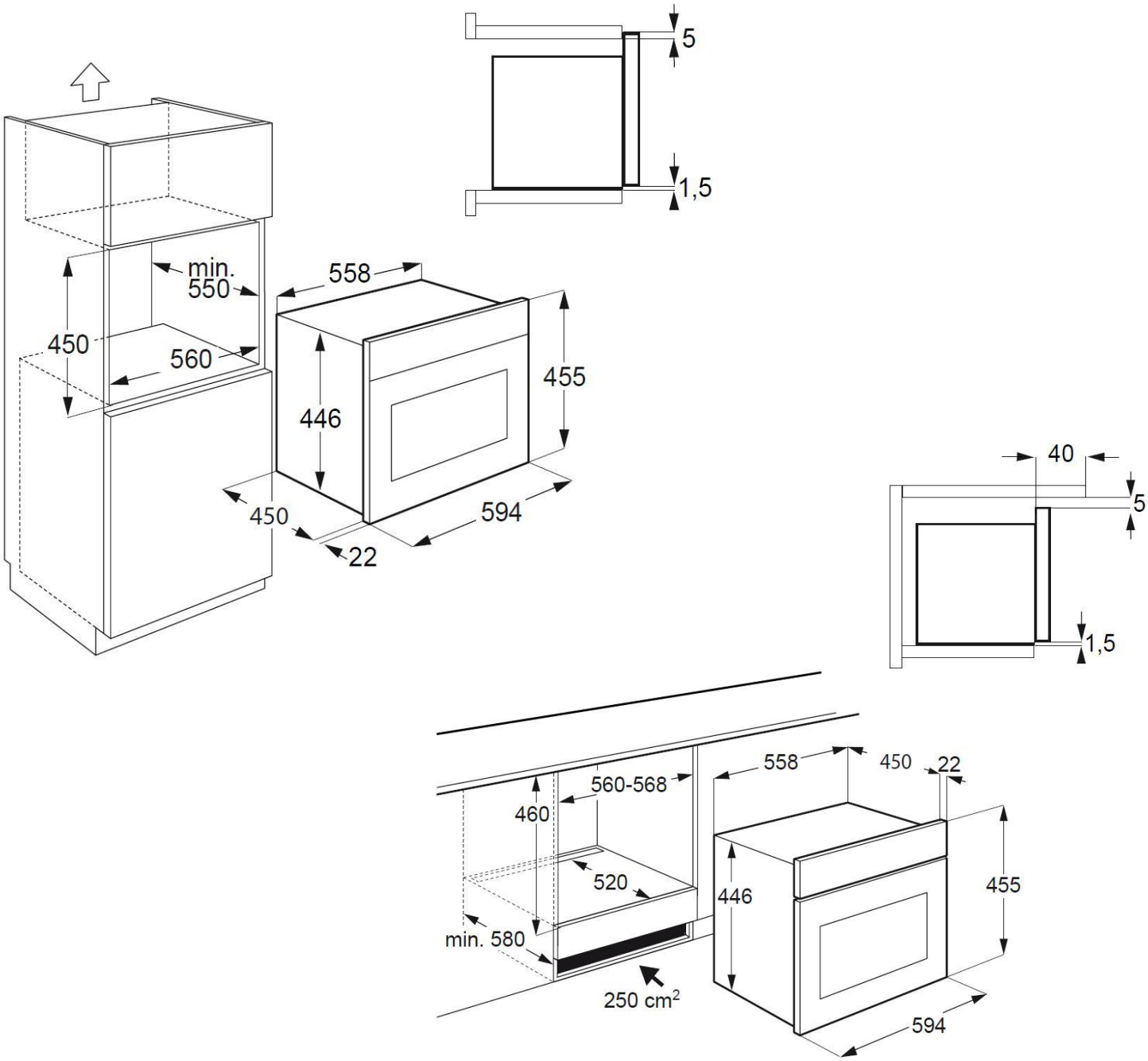
L’appareil ne fonctionne que si la porte est bien fermée.

Avant la première utilisation, nettoyez l’intérieur de l’appareil et les accessoires en suivant les instructions de nettoyage au point « nettoyage et maintenance de l’appareil »

.

Pendant l’installation, veuillez suivre les instructions livrées séparément.

Encastrement / Installatie

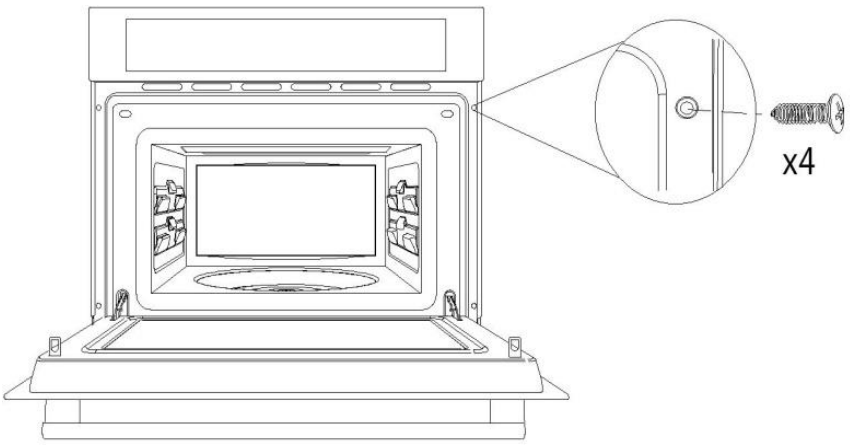


NL

1. Plaats de oven volledig in het meubelstuk en centreer hem.
2. Open de ovendeur en zet de oven met behulp van de vier bijgeleverde schroeven vast aan het meubelstuk, via de gaten in het frame van de oven.

FR

1. Placez le four à vapeur dans la niche et ajustez-le.
2. Ouvrez la porte du four et fixez l'appareil au meuble de cuisine à l'aide des quatre vis fournies comme indiqué sur le dessin.



NOVY nv behoudt zich het recht voor te allen tijde en zonder voorbehoud de constructie en de prijzen van haar producten te wijzigen.

NOVY SA se réserve le droit de modifier en tout temps et sans préavis la construction et les prix de ses produits.

Die NOVY AG behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorbehalt die Konstruktion und die Preise ihrer Produkte zu ändern.

NOVY nv
Noordlaan 6
B - 8520 KUURNE
Tel. 056/36.51.00 - Fax 056/35.32.51
E-mail : novy@novy.be
http://www.novy.be

France: Tél: 0320.940662
Deutschland und Österreich: Tel: +49 (0)511.54.20.771